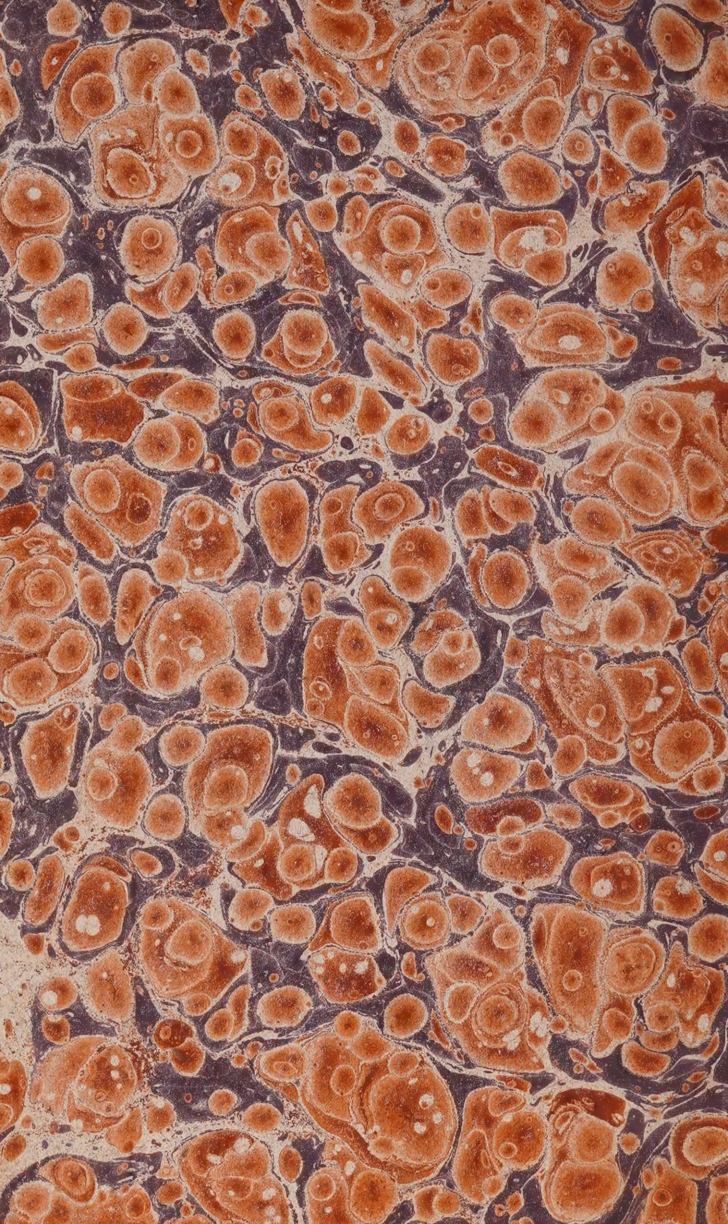
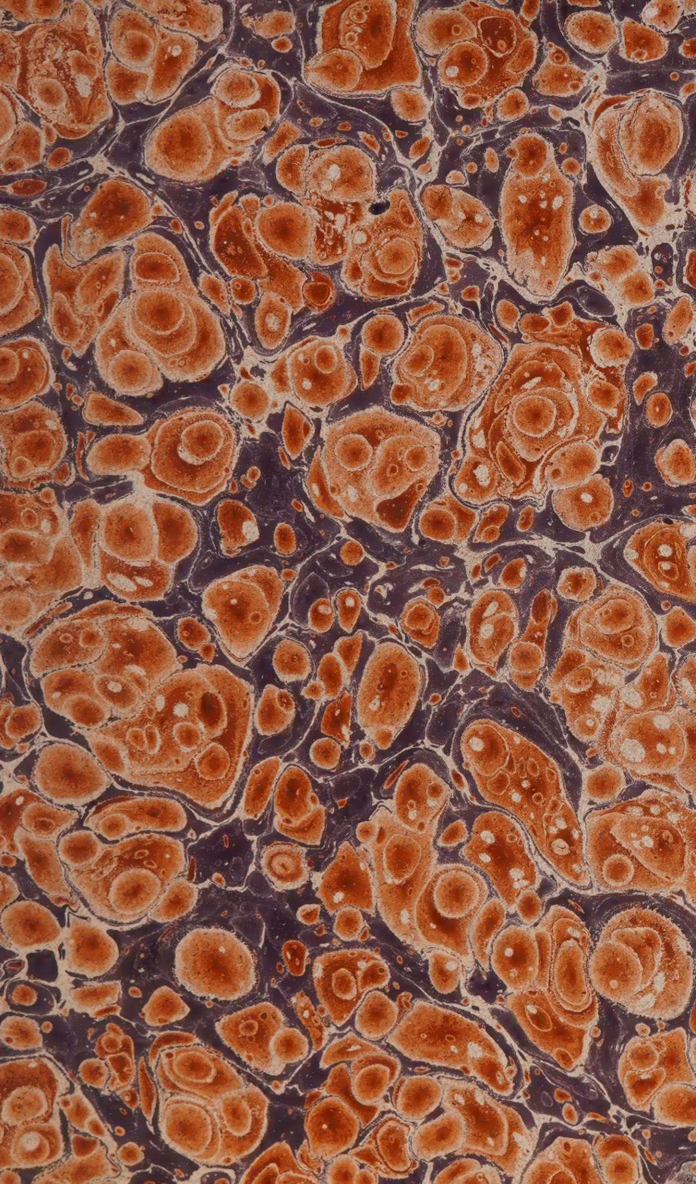

3 1761 12111602 4





LE

CUISINIER IMPÉRIAL.

On trouve chez le même Libraire les Ouvrages suivans :

Elémens de Pyrotechnie, divisés en cinq parties; la première, contenant le Traité des Matières; la seconde, les Feux de terre, d'air et d'eau; la troisième, les Feux d'Aréostation; la quatrième, les Feux de Théâtre, et la cinquième, les Feux de Guerre : suivis d'un Vocabulaire et de la Description de quelques Feux d'Artifices, etc. Seconde Edition, revue, corrigée et augmentée de nouvelles découvertes et inventions faites par l'Auteur, telles que le Feu vert pour palmier, les Baguettes détonnantes pour fusées volantes, etc.; par C. F. Ruggieri, 1 vol. in-8. orné de 27 planches. 9 f.

Une Macédoine, par Pigault-Lebrun, 4 vol. in-12. 9 f.

Trois Mois de ma vie, ou *Histoire de ma famille*, par Dumaniant, 3 vol. in-12. 6 f.

Aline et Dermance, par Mad. Choiseul-Meuse, 3 vol. in-12. 6 f.

Almanach de Santé, ou *Etrennes d'Hygie aux gens du monde*, 1 vol. in-8., avec une gravure. 3 f.

Esprit du Mercure de France, depuis son origine jusqu'en 1792, ou *Choix des meilleures pieces de ce Journal, tant en prose qu'en vers*, contenant des Anecdotes curieuses, littéraires et politiques; des Réflexions morales et Pensées philosophiques, etc. 3 vol. in-8. 15 f.

Tombeaux (les) du 18e Siècle, par A. Miéville, 2 vol. in-8. 12 f.

La Famille Wieland, ou *les Prodiges*, par Pigault-Monbaillarcq, 4 vol. in-12. 8 f.

L'Anneau lumineux, ou *les Mystères de l'Orient*, contenant les aventures de Frédéric de Dorna; traduit de l'allemand par M. d'Hérédon, 1 vol. in-12. 2 f.

Secrétaire (le) de la Cour Impériale de France, ou Modèle de Placets, Pétitions et Lettres adressées à l'Empereur, à l'Impératrice, aux Princes et Princesses de la Famille Impériale, aux Grands dignitaires, aux Sénateurs, aux Conseillers d'Etat, etc. Précédés d'une Notice sur l'étiquette, et suivis de Modèles de Lettres sur divers sujets, etc. avec une Carte représentant les Armes de la Noblesse de France. Quatrième Edition, revue, corrigée et augmentée, 1 vol. in-12. 3 f.

Les nouveaux Savans de société, ou *Recueil complet de tous les Jeux de société*. Troisième Edition, 2 vol. in-12. 6 f.

Galerie chronologique, ou *Mémorial historique, critique et littéraire*, offrant pour chaque jour de l'année un ou plusieurs événemens fixes, relatifs aux sciences, aux arts, aux mœurs et aux usages, 1 fort vol. in-12. 3 f.

Dictionnaire abrégé de toutes les Mythologies des peuples policés et barbares, tant anciens que modernes, augmenté d'un nombre considérable d'articles concernant les divinités et les cérémonies du culte public des Persans, des Scandinaves, des Borrusiens ou anciens Prussiens, des Celtes, des Gaulois, des Japonais, des Chinois, des Tartares, etc. qui ne se rencontre dans aucun autre abrégé de Mythologie, 2 vol. in-18, grand-raisin. 6 f.

LE CUISINIER IMPÉRIAL,

OU

L'ART DE FAIRE LA CUISINE

ET LA PATISSERIE,

POUR TOUTES LES FORTUNES;

Avec la manière de servir une Table depuis vingt jusqu'à soixante Couverts.

SIXIÈME ÉDITION,

REVUE ET CORRIGÉE;

PAR A. VIARD, Homme de Bouche.

AUGMENTÉE d'une Notice sur les Vins, par M. M. S. U.

DE L'IMPRIMERIE DE HOCQUET ET Cie.,
RUE DU FAUBOURG MONTMARTRE, N°. 4.

PARIS,
CHEZ BARBA, LIBRAIRE, PALAIS-ROYAL,
DERRIÈRE LE THÉATRE FRANÇAIS, N°. 51.
1812.

Gazette de Santé, ou Journal analytique de tout ce que l'art offre de plus avantageux en théorie et en pratique, pour prévenir et guérir les maladies ; par une société de Medecins.

Ce Journal de huit pages d'impression à deux colonnes chaque, *in*-4°., est à sa 38e. année. Le succès de la *Gazette de Santé* n'est plus un problême ; et si c'est le Manuel des médecins, des chirugiens, et des personnes qui, par bienfaisance, se livrent à l'exercice de la médecine, dans les départemens, c'est le *Vade mecum* des gens de bonne compagnie dans la capitale. Le prix modique de l'abonnement est de 15 fr. par an, et 8 fr. 50 cent. pour six mois, franc de port. On s'abonne à Paris, chez M. Marie-de-Saint-Ursin, docteur en médecine, rédacteur de ce Journal, rue Saint-Guillaume, n° 30, et chez MM. Colas, libraire, rue du Vieux Colombier, et Barba, libraire, Palais du Tribunat, n° 51, et chez les libraires de l'Empire. On trouve aux trois adresses ci-dessus, l'*Ami des Femmes* (9 fr. par la poste) et le *Manuel populaire de santé*, (8 fr. par la poste) du même auteur.

PRÉFACE.

Payons encore un tribut au culte de Comus, et puisque les poètes, les littérateurs, les savans même, ne dédaignent point aujourd'hui de célébrer la gourmandise et de s'enrôler sous les tranquilles drapeaux d'Épicure, ne croyons pas déroger à la philosophie, en publiant *le Code de la Cuisine*. Nos chansonniers peuvent faire sur cet art des couplets succulents, les prosateurs écrire d'or sur cet intarissable sujet; mais que diront-ils qui vaille les règles précises que traça un adepte, et qui sont vraiment la poétique de l'art culinaire? On pourra chercher à critiquer la simplicité du style de cet ouvrage, mais où doit-on trouver à mordre, si ce n'est pas dans un œuvre de cuisine? Eh! la simplicité n'est-elle pas le cachet du génie, et n'existe-t-il pas un style *technique* pour les arts, comme il existe un style académique pour les athénées? Telle formule est tellement consacrée, qu'on ne peut risquer de s'en éloigner sans risque de passer pour un novateur ou un hérésiarque. C'est ici que l'esprit tue et que la lettre vivifie, tandis que tout le contraire a lieu au moral. Par exemple, qui n'admirera, dans le récipé de l'apprêt d'un gigot, d'un lièvre, cette formule initiative: *Ayez un gigot, ayez un lièvre;* car il est certain que pour accommoder un lièvre il faut commencer par l'avoir. Voilà de ces traits de génie qui font nature, et que Longin, Quintilien, Vida, l'abbé Bossut, eussent proposés comme des modèles, si le Cuisinier impérial eût existé de leur

tems. Tout est de cette force dans ce précieux ouvrage ; et une preuve sans réplique de la convenance de sa diction, c'est qu'il a eu plus d'éditions depuis sa première impression que l'ouvrage le plus accrédité en littérature qui ait paru depuis la même époque.

Pour ne rien laisser à desirer dans cette édition nouvelle, nous y avons joint une *Notice des Vins ;* mais ce travail imparfait n'est que le prélude d'une *Topographie Bacchique générale*, dont nous nous occupons avec ferveur. Aidés par une correspondance très-étendue dans l'Empire et chez l'étranger, nous espérons publier cet ouvrage sous très-peu de tems, et nous ferons nos efforts pour qu'il ne reste pas au-dessous de l'opinion que tout lecteur instruit doit se former d'une si haute entreprise.

Ces deux ouvrages réunis formeront le corps complet de la science du Gastronome, puisqu'il est vrai de dire que toute son étude se borne à bien manger et bien boire. Si le tems nous en est donné, nous publierons quelques vues nouvelles sur l'art de bien digérer, et *l'Art de la Gueule* aura reçu son instruction complète.

Je crois donc avoir rempli un devoir sacré et payé ma dette à la société, en surveillant trois éditions sur les cinq qui se sont déjà succédées de cet ouvrage ; et, dans la paix de ma conscience, non moins que dans l'orgueil d'avoir si honorablement rempli cette importante mission, je m'écrierai avec le poète des Gourmands et des Amoureux :

> Exegi monumentum ære perennius,
>
> . . . .
>
> Non omnis morior.

M. S. U.

TABLE DES MATIERES.

POTAGES.

GRANDES SAUCES.

PETITES SAUCES.

DU BOEUF.

DU VEAU.

DU MOUTON.

AGNEAU.

DU COCHON.

DU SANGLIER.

DU GIBIER.

DE LA VOLAILLE.

DU POISSON.

DE LA PATISSERIE.

DES CREMES.

DES LEGUMES.

DES ŒUFS.

DES LEGUMES CONFITS.

DU ROTI.

DE L'OFFICE.

SUPPLÉMENT.

Fin de la Table des Matières.

LE
CUISINIER IMPÉRIAL.

POTAGES.

Au Naturel.

Ayez soin, quand les croûtes seront préparées, de les mettre dans la soupière, d'y verser assez de bouillon pour les faire tremper; puis, au moment de servir votre potage, vous y reverserez du bouillon en assez grande quantité pour que votre pain baigne. Si vous voulez, vous ajouterez des légumes dessus. Il faut éviter de faire bouillir le bouillon avec le pain, parce que cela ôte la qualité du bouillon.

Aux petits Oignons blancs.

Vous préparez le potage comme le précédent, et vous prenez, selon la grandeur du potage à faire, des petits oignons au nombre de soixante, plus ou moins, que vous aurez soin d'éplucher sans les écorcher ni les découronner; vous les ferez blanchir, puis les mettrez dans du bouillon avec un petit morceau de sucre: vous tâcherez qu'il y en ait en assez grande quantité pour que votre pain baigne entièrement dans votre soupière.

Aux Carottes nouvelles.

Ayez des carottes: les rouges sont les meilleures; coupez-les en petits bâtons ayant un pouce de long, qu'elles soient tournées toutes de la même longueur et de la même grosseur: vous les ferez blanchir et les mettrez dans du bouillon, en les faisant bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites; au moment de servir, vous les

verserez dans votre soupière, où vous aurez mis tremper votre pain comme au potage au pain.

Aux Navets.

Vous préparez les navets comme on l'a enseigné ci-dessus pour les carottes : vous les sauterez dans le beurre, jusqu'à ce qu'ils soient un peu revenus, les mettrez dans une passoire pour les égoutter, et disposerez votre potage comme celui ci-dessus.

Aux Poireaux.

Ayez des poireaux que vous coupez de la longueur d'un pouce, vous les lavez et les coupez en filets ; vous les passez dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds, puis vous les mouillez avec du bouillon, puis vous les laissez migeoter trois quarts-d'heure, et les apprêtez de même que le potage au pain. L'on peut aussi employer des poireaux entiers, c'est-à-dire, les couper tous d'un pouce de long, de la même grosseur, et les faire blanchir, puis les laisser cuire à grand bouillon, comme les petits oignons, et votre potage comme celui au pain.

A la pointe d'Asperges.

Vous préparez un potage ordinaire ; vous prenez les pointes d'asperges, auxquelles vous enlevez les feuilles jusqu'au bouton ; vous les coupez à huit ou dix lignes de longueur ; vous les faites blanchir légèrement ; vous les jetez dix minutes dans du bouillon disposé pour votre potage, et vous les faites bouillir au moment de le tremper : vous prendrez garde de les conserver vertes et un peu fermes.

Aux petits Pois.

Vous les ferez blanchir légèrement, puis vous les jetterez dans la moitié de bouillon de ce qu'il faut pour votre potage, et les ferez bouillir une demi-heure, selon la qualité des pois : vous ajouterez un petit morceau de sucre, et tremperez votre potage comme celui au pain.

Aux Laitues entières.

Vous épluchez les laitues, en ayant bien soin qu'elles ne soient pas découronnées, c'est-à-dire que les feuilles tiennent bien avec le cœur ; vous les faites blanchir après les avoir bien lavées ; vous les jetez dans une eau bouillante, dans laquelle vous mettez une poignée de sel, selon la quantité d'eau ; quand elles ont bouilli une demi-heure, vous les rafraîchissez dans un sceau d'eau fraîche, puis vous les pressez bien ; vous les ficellez pour qu'elles ne s'écartent pas ; vous mettez au fond de votre casserole des tranches de veau, puis des bardes de lard : vous mettez vos laitues dessus, les couvrez de lard et vous coupez des tranches d'oignons et des carottes ; vous garnissez vos laitues ; vous mouillez avec du bouillon ; vous les faites cuire à petit feu pendant une heure, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Ou bien, après les avoir blanchies, vous les mettez dans votre casserole, et vous les faites cuire avec du bouillon et de la graisse de marmite : quand elles sont cuites, vous trempez votre potage au pain avec du bon bouillon, puis vous égouttez vos laitues, et vous les arrangez sur votre potage.

Aux Laitues émincées.

Vous épluchez vos laitues jusqu'au jaune, les lavez, puis vous les coupez bien minces, c'est-à-dire de manière à ce que cela forme des filets ; puis vous passez vos laitues dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien fondues ; puis vous les mouillez avec votre bouillon ; vous les faites cuire pendant une heure, et vous trempez votre potage au pain comme de coutume. Le potage à la chicorée se fait de même.

Aux Romaines.

Quelques personnes aiment ce potage, qui est de fantaisie. On apprête les romaines de même que les laitues entières : quand elles sont cuites, on les coupe

en deux ou trois, selon la longueur de la romaine, et l'on prépare son potage comme celui aux laitues. (*Voyez* Potage aux laitues.).

Aux menues Herbes.

Vous prenez deux laitues, une poignée d'oseille, du cerfeuil ; après avoir épluché et lavé le tout, vous concassez vos feuilles de laitues, dont on rejette les côtons ; on concasse aussi l'oseille et le cerfeuil ; on prend du derrière de la marmite du bouillon que l'on passe au tamis ; on fait fondre ses herbes, puis on les mouille avec du bouillon, pour qu'elles puissent cuire : lorsqu'elles le sont, vous trempez votre potage au pain avec du bon bouillon, et vous disposez vos herbes sur votre potage.

Julienne.

Ce potage est composé de carottes, navets, poireaux, oignons, céleri, laitue, oseille, cerfeuil : ces racines seront coupées en filets de la grosseur d'une demi-ligne, et huit ou dix lignes de long environ ; les oignons seront coupés en deux, puis en tranches pour qu'ils forment des demi-cercles ; les poireaux et céleri en filets, ainsi que les laitues, et oseilles émincées. Il faut passer les racines au beurre jusqu'à ce qu'elles soient un peu revenues, puis y mettre les laitues, herbes, cerfeuil ; que le tout soit bien revenu : il faut mouiller avec du bouillon, faire bouillir à petit feu pendant une heure ou plus, jusqu'à ce que cela soit cuit ; puis vous préparerez votre pain, et verserez votre Julienne dessus.

Faubonne.

Les légumes sont les mêmes que pour la Julienne, excepté qu'il faut les couper en dé : concasser l'oseille et la laitue ; passer de même les racines au beurre, puis les poireaux et herbes, le tout ensemble ; mouiller avec du bouillon assez pour votre potage : tremper toujours comme au potage au pain.

Aux Choux.

Vous ferez blanchir une demi-heure, dans l'eau bouillante, deux choux, qu'il faut couper en quatre (plus ou moins comme ils seront gros); puis vous les rafraîchirez, puis les égoutterez; vous les ficellerez; vous mettrez dans le fond de votre casserole des tranches de veau que vous couvrirez de lard; vous y mettrez vos choux, les couvrirez de lard; puis vous mettrez dessus deux carottes, deux oignons, deux clous de girofle: vos choux cuits, vous tremperez votre potage comme celui au pain, c'est-à-dire avec du bon bouillon: puis vous égoutterez vos choux, et les mettrez sur votre potage; vous passerez le fond de la cuisson de vos choux, le dégraisserez, et le verserez dans votre potage. Autrement, après avoir fait blanchir les choux, les avoir pressés et ficelés, vous les mettrez dans votre casserole, avec carottes, oignons; vous les mouillerez avec le gras du bouillon, les ferez migeoter deux heures, plus ou moins, selon la qualité du chou, jusqu'à ce qu'il soit cuit.

A la purée de Racines.

Vous émincerez vos carottes, au nombre de trente ou quarante, selon leur grosseur; vous prendrez un quarteron de beurre, vous les passerez, en les tournant de tems en tems pour qu'elles ne s'attachent pas; puis quand elles auront été trois quarts-d'heure ou une heure sur le feu, vous les mouillerez avec du bouillon; vous y ajouterez un petit morceau de sucre gros comme la moitié d'un œuf, et les laisserez cuire pendant deux heures à petit feu, puis vous les passerez dans un tamis: s'il n'y avait pas assez de leur bouillon, que votre purée soit trop épaisse, vous la mouillerez avec du bouillon du pot; vos croûtes seront comme pour le potage au pain; vous les tremperez avec du bouillon clair, pour qu'elles s'humectent plus facilement: puis vous verserez votre purée dessus: vous ferez attention à ce qu'elle soit peu liée, afin que votre potage ne soit pas trop épais: avant de la mettre dedans,

vous aurez soin de jeter du bouillon pour l'éclaircir; vous le ferez bouillir pour pouvoir l'écumer et le dégraisser.

A la purée de Navets.

Elle se fait de même que la purée de carottes, excepté qu'il faut que la purée ait une couleur blonde; il ne faut pas, en les clarifiant, les faire trop réduire, parce que cela rend la purée âcre.

A la Crécy.

Emincez six grosses carottes, quatre gros navets, six gros oignons, trois pieds de céleri, quatre poireaux, (plus si votre potage est fort); mettez dans votre casserole un morceau de beurre, un morceau de sucre gros comme la moitié d'un œuf, avec vos légumes, que vous passerez à blanc, c'est-à-dire ne pas les laisser prendre couleur en les faisant revenir sur le feu: quand vous verrez qu'elles voudront prendre couleur, vous les mouillerez avec du bouillon, et les ferez migeoter deux heures sur le feu; vous les passerez ensuite à l'étamine, puis vous clarifierez votre purée; tâchez qu'elle ne soit pas trop épaisse, trempez après votre pain avec de bon bouillon.

Aux Concombres.

Coupez des concombres en petit ovale; faites-les blanchir pendant dix minutes; laissez-les refroidir et égoutter; vous mettrez des bardes de lard dans le fond de la casserole; vous y mettrez vos concombres, les recouvrirez de lard, et y joindrez des carottes, oignons, gros poivre, deux clous de girofle; vous les ferez cuire une demi-heure; préparerez votre potage comme celui au pain; vous mettrez les concombres dessus; vous passerez dans un tamis de soie le fond, que vous dégraisserez, et verserez sur votre potage.

Autrement, après avoir blanchi vos concombres, vous les mettrez cuire dans le bouillon, pendant trois quarts-d'heure; vous les verserez ensuite sur le pain de votre potage.

Croûtes au pot.

Vous aurez des croûtes de pain auxquelles il n'y aura pas beaucoup de mie ; vous les émincerez ; vous les mettrez dans un plat creux ; vous y verserez du bouillon et de la graisse du pot, vous les mettrez sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient gratinées ; puis vous prendrez trois entames de pain, dont vous ôterez la mie ; vous les tremperez dans de la graisse de bouillon ; vous les assaisonnerez d'un peu de sel et gros poivre, et les mettrez droites sur votre gratin : au moment de servir, vous en égoutterez la graisse pour que le potage soit à sec : vous mettrez du bouillon dans un vase, pour que chaque personne en verse à volonté sur son assiette, où l'on a mis du pain et du gratin.

A la Kusel.

Vous prendrez trente carottes, trente navets, trente petits oignons, vingt poireaux, tous de la même grosseur, ayant un pouce de haut, dix têtes de céleri de même longueur, six laitues entières ; (plus ou moins comme votre potage sera grand) vous les ferez blanchir, et les mettrez cuire dans le bouillon ; vous ferez cuire les laitues à part, entre deux bardes de lard : vous verserez le tout dans une soupière sans y mettre de pain.

A la Condé.

Faites cuire un litron (plus ou moins comme votre potage est grand) de haricots rouges avec du bouillon ; vous y mettrez deux carottes, deux oignons, un peu de graisse de pot, deux clous de girofle ; quand ils seront cuits, vous les passerez au tamis ; vous ferez une purée claire, et la verserez sur des croûtes qui ont été passées dans du beurre, c'est-à-dire frites.

A la purée de Lentilles.

Un litron de lentilles à la reine suffit pour faire un potage ; s'il était très-fort, il en faudrait davantage : vous

les faites cuire avec du bouillon, deux carottes, deux oignons, deux clous de girofle; quand vos lentilles sont cuites, vous les passez à l'étamine; vous en composez une purée claire, que vous faites bouillir pour la dégraisser: vous la versez sur vos croûtes un moment avant de servir, afin que le pain ait le tems de tremper.

A la purée de Pois nouveaux.

Il faut deux litrons et demi de gros pois que vous mettrez dans de l'eau froide; vous y mettrez un quarteron de beurre que vous mêlerez avec vos pois en les maniant; après vous les égoutterez dans une passoire; vous les mettrez dans une casserole, et vous y ajouterez une petite poignée de persil et quelques queues de ciboule; vous mettrez vos pois sur un feu qui ne soit pas trop ardent, et les remuerez de tems en tems: quand ils auront resté une demi-heure sur le feu, vous les mettrez dans un mortier; quand ils sont bien pilés, vous les passez à l'étamine; vous les mouillez avec du bouillon froid, afin que votre purée passe facilement; tâchez qu'elle soit claire comme pour un potage: vous la ferez chauffer. En cas qu'elle ne soit pas assez verte, vous y ajouterez du vert; (*Voyez* art. *Vert*) et la verserez sur vos croûtes, dix minutes avant de servir, afin qu'elles soient trempées.

A la purée de Haricots blancs.

Vous préparerez votre purée de haricots de la même manière que celle des lentilles: vous la tiendrez claire, et ne la ferez pas trop bouillir; vous y ajouterez, au moment de la verser sur vos croûtes, un morceau de bon beurre, que vous ferez fondre en tournant votre purée autant qu'il sera nécessaire; avant de servir votre potage, voyez s'il est assez assaisonné.

A la d'Artois.

Passez des croûtons dans le beurre, c'est-à-dire faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient blonds; il est agréable qu'ils

soient de forme ronde ou ovale, ou bien en gros dé; il faut qu'ils soient faits avec la mie de pain; on peut leur donner la forme que l'on veut. Vous faites une purée verte; (*Voyez* purée de pois nouveaux) vous mouillez avec du bouillon jusqu'à ce qu'elle soit assez claire pour votre potage : vous y ferez fondre un morceau de bon beurre au moment de la servir, et vous la verserez en même tems sur vos croûtons : ayez soin que votre purée soit d'un bon sel.

A la Chantilly.

Vous aurez des croûtons (comme dans l'article précédent) mais carrés; vous verserez une purée de lentilles à la reine; (*V.* Purée de potage.) vous la clarifierez, la tiendrez assez claire, et vous y mettrez un morceau de beurre gros comme un œuf; vous aurez bien soin de le faire fondre sans le mettre sur le feu : ne négligez pas le bon sel, et ne versez votre purée qu'au moment de la servir.

A la purée de Marrons.

Vous ferez cuire vos marrons comme il est expliqué pour la garbure, et après qu'ils seront cuits, vous en garderez vingt-quatre entiers, et vous pilerez le reste; vous mettrez tremper dans du bouillon un morceau de mie de pain tendre, pesant un quarteron, que vous pilerez avec vos marrons; quand le tout sera bien écrasé, vous le délaierez avec du bouillon chaud, puis vous le passerez à l'étamine : vous mettrez votre purée sur le feu, en observant de la tenir assez claire pour que votre potage ne soit pas trop épais; vous la verserez sur des croûtons passés dans le beurre au moment de servir; et vous y mettrez vos vingt-quatre marrons : tâchez que votre potage soit d'un bon sel. L'on peut aussi faire ce potage au maigre, en prenant du bouillon maigre au lieu de bouillon gras.

Au Riz.

Prenez une demi-livre de riz bien épluché; lavez-le

quatre ou cinq fois dans l'eau tiède en le frottant bien ; puis à l'eau froide ; vous le mouillez à grand bouillon, afin que votre riz ne se mette pas en bouillie ; faites-le bouillir pendant deux heures à petit feu : tâchez que votre bouillon ne soit pas trop salé, à cause de la réduction ; pour qu'il acquierre une belle couleur, vous y mettrez deux cuillerées de blond de veau, ou une cuillerée de jus. Le riz Caroline est le meilleur pour la cuisine.

Au riz à la Purée.

Il faudra moins mettre de mouillement dans votre riz, afin qu'on puisse y ajouter la purée qu'on jugera à propos: quand votre riz sera bien cuit, vous y verserez votre purée au moment de servir : vous aurez eu soin de bien dégraisser votre potage, et de le tenir d'un bon sel. (*Voyez* Potage à la purée.)

Au Vermicelle.

Tâchez que votre vermicelle ne sente pas le mieux, et qu'il n'ait aucun goût : le meilleur est celui d'Italie. Vous aurez du bon bouillon que vous aurez passé au tamis de soie, suffisamment pour votre potage ; vous le ferez bouillir ; lorsqu'il bouillira, vous y mettrez votre vermicelle, de manière qu'il ne soit pas en paquet ; lorsqu'il aura bouilli une demi-heure, il faudra le retirer du feu, afin qu'il ne soit pas trop crevé, et que votre potage soit bien net : une demi-livre suffit pour huit ou dix personnes ; il ne faut pas qu'il soit épais.

A la Semoule.

Passez du bouillon au tamis de soie dans une casserole ; quand il bouillira, vous prendrez de la semoule que vous verserez dans votre bouillon tout bouillant ; vous aurez soin de le tourner avec une grande cuillère, afin que votre semoule ne s'attache pas ni ne forme de grumeaux : après une demi-heure, vous la retirerez du feu ; elle se trouve assez cuite. Ayez soin de dégraisser votre potage ; en cas qu'il soit trop pâle, vous le colerez avec du blond

de veau, ou ce que vous aurez, pour qu'il ait une belle couleur : tâchez qu'il soit de bon goût et d'un bon sel.

Aux Lazagnes (1).

Ce potage n'est pas généralement aimé : il est de fantaisie. Il faut avoir du bon bouillon comme pour les autres potages à pâte ; quand votre bouillon sera dans votre casserole, et qu'il bouillira, vous y mettrez une demi-livre de lazagnes (plus ou moins, comme votre potage devra être grand) que vous ferez bouillir pendant trois quarts-d'heure, ou un peu plus, jusqu'à ce que vos lazagnes soient assez crevées, mais ne le soient pas trop, car votre potage ne serait pas distingué, et il se tournerait en pâte : au moment de les verser dans votre soupière, vous y ajouterez un peu de gros poivre. L'on peut aussi les faire blanchir dans de l'eau où l'on met un peu de sel : il faut qu'elles ne bouillent pas long-tems ; puis on les met dans le bouillon.

De Nouille.

Ayez un demi-litron de farine : vous y mettrez quatre jaunes d'œuf, un peu de sel et un peu d'eau : vous mêlerez le tout ensemble, et pétrirez jusqu'à ce que votre pâte soit bien assemblée, et que vous puissiez l'abaisser avec un rouleau ; quand votre pâte sera bien mince, vous la couperez en filets, que vous aurez soin de poudrer de farine, afin qu'ils ne se collent pas ensemble ; puis vous aurez du bon bouillon (comme pour les autres potages à pâte) et vous y jetterez votre pâte émincée quand il sera bouillant : une demi-heure suffit pour que votre pâte soit assez cuite. Dégraissez bien votre potage ; mettez-y un peu de gros poivre un instant avant de le mettre dans la soupière. On fait aussi cette pâte avec les blancs seuls : on met dedans un peu de muscade et un peu de gros poivre, selon le goût.

---

(1) Espèce de pâte en rubans.

A la Xavier.

Ayez trois-quarts de litron de farine que vous délaierez avec six jaunes d'œuf et deux œufs entiers, un peu de sel et du bouillon (suffisamment pour que votre détrempe soit assez liquide, et qu'elle puisse passer à travers une cuillère percée); vous y mettrez une cuillerée de persil haché bien fin, que vous mêlerez avec votre pâte, puis un quart de muscade rapée, une pincée de gros poivre; quand le tout est bien mêlé, vous mettrez aux trois-quarts d'une casserole de bon bouillon; quand il bout, prenez une cuillère percée dans laquelle vous verserez votre appareil que vous faites tomber dans votre bouillon; vous aurez soin qu'il bouille toujours afin que votre pâte prenne; vous aurez soin aussi d'écumer votre potage pour qu'il soit net. L'on peut faire aussi ce potage en maigre, en se servant du bouillon maigre. (*Voyez* Bouillon maigre.) Ce potage n'a pas besoin de bouillir plus d'un quart-d'heure.

Aux Quenèfes.

Vous ferez la même détrempe que pour le potage à la Xavier, à l'exception du persil; (selon la grandeur de votre potage) vous la ferez assez épaisse pour qu'en en mettant aux trois-quarts d'une cuillère à bouche, vous puissiez faire couler la pâte avec le doigt, et que, tombant dans votre bouillon bouillant, cela forme une boule ronde, longue ou ovale; vous laisserez cuire votre potage une demi-heure; vous aurez soin de le dégraisser, et qu'il soit d'un bon sel. Il peut se faire au maigre.

A la Desclignac.

Vous aurez quinze jaunes d'œuf que vous délaierez avec une pinte de bon bouillon, que vous passerez plusieurs fois à travers une étamine; vous mettrez votre appareil dans un moule ou un vase, afin que vous puissiez le faire prendre au bain-marie; lorsque cela sera bien pris, vous

verserez du bouillon chaud dans votre soupière ; puis, avec une écumoire, vous prendrez de vos œufs (pris au bain-marie) de manière que cela forme des soupes que vous mettez dans votre soupière : il faut que votre potage en soit bien garni.

A la Geaufret.

Vous ferez cuire dix ou douze pommes de terre rouges dans les cendres chaudes ; quand elles seront cuites, vous les éplucherez ; vous en ôterez tout le rissolé, et même tout ce qu'il y a de dur, pour n'en prendre que le farineux que vous pilerez à sec; vous y joindrez quatre blancs de volaille et gros comme deux œufs de beurre, que vous pilerez bien ensemble ; quand le tout sera bien mêlé, et sans grumeaux, vous y joindrez six ou huit jaunes d'œufs crus, que vous pilerez avec vos pommes de terre et vos filets à plusieurs reprises, et un peu de muscade et de gros poivre : quand le tout sera bien amalgamé, si votre pâte était trop épaisse, vous y joindriez un peu de crème double, au point que vous puissiez coucher votre pâte à la cuillère (comme des quenelles), ou la rouler comme des boulettes, puis vous les ferez pocher dans du bouillon, ou dans une eau de sel où vous joindrez un peu de beurre ; après qu'elles auront été pochées, c'est-à-dire cuites une demi-heure dans l'eau bouillante, vous les égoutterez, vous mettrez du bon bouillon dans votre soupière, et vous y mettrez vos quenelles. Ayez soin que le tout soit d'un bon sel.

A la Polacre.

Quand vos pommes de terre seront cuites à l'eau, vous les couperez par tranches comme des sous ; vous ferez bouillir du bon bouillon dans lequel vous mettrez une poignée de fenouil haché, et laisserez bouillir le tout un quart-d'heure, puis vous verserez votre bouillon sur les pommes de terre que vous aurez mises dans votre soupière. Vous aurez soin qu'il y ait assez de pommes de terre pour tenir lieu de pain.

Aux Œufs pochés.

Vous ferez pocher des œufs ; quand ils seront pochés, rafraîchis et parés, de manière à ce qu'ils soient propres à mettre dans votre soupière, vous aurez du très-bon bouillon que vous verserez sur les œufs ; (qui seront dans votre soupière) dix minutes avant de servir, vous joindrez à votre bouillon un peu de gros poivre. (Pour la manière de pocher vos œufs, *voyez* ŒUfs pochés.)

BOUILLON MAIGRE.

Vous mettrez dans une marmite de cuivre ou casserole vingt carottes coupées en lames, autant de navets, d'oignons, quatre ou cinq pieds de céleri, quatre laitues entières, une poignée de cerfeuil lié avec de la ficelle, un chou coupé en filets, quelques panais aussi coupés ; vous mettrez une livre de beurre ; vous verserez une pinte d'eau sur vos légumes, que vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'ils soient réduits à glacer, c'est à-dire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dans votre marmite, et que vos légumes frissonnent un peu avec le beurre; puis vous remplirez votre marmite d'eau, dans laquelle vous mettrez deux litrons de pois, quatre clous de girofle, du sel et du poivre assez pour que votre bouillon soit d'un bon assaisonnement. Quand votre marmite aura bouilli trois ou quatre heures, vous passerez votre bouillon au tamis de soie. Avec ce bouillon, vous pouvez faire en maigre presque tous les potages ci-dessus.

Je n'ai point parlé de bien ratisser et laver les légumes ; cela s'entend sans le dire.

Soupe à l'Oignon.

Vos oignons épluchés, vous les coupez en deux ; puis vous coupez la tête et la queue pour éviter l'âcreté de l'oignon. Avant de mettre vos oignons coupés en lames dans votre casserole, vous y faites fondre un quarteron de beurre ; (plus ou moins comme la soupe sera grande)

vous ferez frire ou roussir votre oignon, jusqu'à ce qu'il soit bien blond; vous mettrez de l'eau assez pour votre potage, assaisonné de sel et de poivre fin, et le laisserez bouillir un quart-d'heure. Versez votre bouillon sur le pain, et servez votre potage.

Potage aux Herbes maigres.

Prenez une poignée d'oseille que vous couperez en filets, deux laitues coupées de même, une forte pincée de cerfeuil coupé aussi; vous passerez le tout avec un morceau de beurre; quand le tout sera bien fondu, vous le mouillerez avec de l'eau, sel, gros poivre: faites bouillir le tout une demi-heure; vous y ajouterez une liaison de trois œufs au moment de servir.

A la Chicorée à l'eau.

Vous émincerez quatre ou cinq chicorées frisées; vous aurez soin d'y mettre le moins de côtons possible; vous passerez votre chicorée émincée dans un morceau de beurre: quand votre chicorée sera bien passée, il ne faut pas la laisser roussir; vous mouillerez votre chicorée avec de l'eau; quand votre chicorée aura bouilli trois quarts-d'heure, au moment de servir votre potage, (auquel vous aurez mis du sel, du gros poivre et un peu de muscade) vous le lierez avec une liaison de trois œufs, et vous le verserez sur votre pain au moment de servir.

Potage aux Choux maigres.

Vous émincerez la moitié d'un chou; vous éviterez d'y mettre les gros côtons; vous le passerez avec un bon morceau de beurre, (selon la quantité du chou); quand il sera bien passé, qu'il commencera à blondir, vous mouillerez votre chou avec de l'eau; vous y mettrez du sel, du gros poivre, et laisserez bouillir votre potage trois quarts-d'heure ou une heure, jusqu'à ce que votre chou soit cuit. Au moment de servir, versez votre potage sur votre pain.

Aux Poireaux.

Vous couperez vos poireaux à un pouce de long, puis

vous les couperez en filets ; vous les passerez avec un morceau de beurre ; quand vos poireaux seront frits, de façon à ce qu'ils soient un peu blonds, vous mouillerez votre potage avec de l'eau ; vous y ajouterez un peu de canelle, du sel, du gros poivre, et laisserez bouillir le tout une demi-heure ; au moment de servir, vous verserez votre bouillon sur votre pain.

Au Riz aux Oignons.

Vous couperez des oignons en dés : (en n'y mettant ni la tète ni la queue) vous passerez votre oignon dans un bon morceau de beurre ; vous le laisserez frire jusqu'à ce qu'il soit plus que blond ; alors vous le mouillerez avec de l'eau ce qu'il en faut pour votre potage ; vous l'assaisonnerez de sel, de poivre fin ; vous mettrez un quarteron de riz (ou plus selon la grandeur de votre potage) dans votre bouillon où est votre oignon, et vous le laisserez bouillir une heure et demie ; si l'on voulait éviter de trouver l'oignon, vous le laisserez cuire ; au bout d'une demi-heure vous passerez votre bouillon au tamis, et vous y mettrez crever votre riz.

Au Vermicelle aux Oignons.

Vous coupez votre oignon en filets très-fins, et faites votre potage comme celui au riz, excepté qu'il ne faut faire bouillir votre vermicelle qu'une demi-heure.

Au Riz Faubonne à l'eau.

Quatre carottes, quatre navets, six poireaux, six oignons, un peu de racine de persil ; il faut couper ces racines en petits dés ; vous passerez le tout dans un bon morceau de beurre ; quand vos légumes seront bien passés, vous les mouillerez avec de l'eau, ce qu'il faut pour votre potage : mettez un quarteron de riz, ou plus si votre potage est grand ; faites bouillir votre potage une heure et demie ; quand votre riz et vos légumes seront cuits, mettez sel et gros poivre pour l'assaisonnement; ayez soin que sur votre potage il n'y ait pas trop de beurre, et jamais d'écume.

Vermicelle à la Jardinière.

Il faut couper les racines en petits filets au lieu de dés ; faites cuire vos légumes avant d'y mettre votre vermicelle ; puis, vos légumes cuits, vous mettez votre vermicelle dans votre bouillon, que vous avez soin d'écumer de temps en temps, afin que votre vermicelle ne se plotte pas ; le sel qu'il faut, et du gros poivre, voilà son assaisonnement.

Au Pain.

Ce potage peut se servir au pain; vos légumes cuits, vous versez votre bouillon sur le pain ; au moment de servir, ayez toujours soin d'écumer et de dégraisser votre potage. (*Voyez* Faubonne.)

Panade.

Ayez de la mie de pain tendre ; le mollet est le meilleur. Vous la mettez dans un petit pot de terre, ou autre vase, avec de l'eau, du sel, un peu de gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, (plus ou moins, selon comme la panade doit être forte ;) vous faites migeoter le tout ensemble pendant une heure ; au moment de servir votre panade, vous mettez une liaison de deux ou trois œufs, (selon la quantité de la panade.) Ayez soin que votre panade ne bouille pas quand votre liaison sera dedans.

Au Riz maigre à la purée de Pois verts.

Après avoir lavé votre riz à quatre ou cinq eaux tièdes, vous le mouillez avec du bouillon maigre : vous le faites bouillir une heure et demie ; quand votre riz sera cuit, une heure et demie avant de servir votre potage, vous y mettrez votre purée ; vous veillerez à ce que votre purée lie votre potage, et à ce qu'il ne soit pas trop épais ni trop clair.

Purée de Pois secs.

Après avoir lavé vos pois à plusieurs eaux, vous les mettrez dans une marmite ; vous les mouillerez avec du bouillon maigre, ou de l'eau si vous n'avez pas de bouillon ; si c'est de l'eau, vous mettrez dans vos pois secs trois carottes, trois oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, deux pieds de céleri, un quarteron de beurre, du sel ce qu'il en faut pour que ce soit d'un bon goût ; vous ferez cuire le tout ensemble ; vos pois étant cuits, vous ôterez les légumes, et passerez les pois dans une étamine : tâchez que votre purée soit épaisse quand vous l'employez, pour que vous puissiez l'amalgamer avec votre potage, et le rendre liquide à votre gré : si ce sont des pois nouveaux, vous les passez avec un morceau de beurre : vous mettrez dans vos pois une poignée de feuilles de persil, un peu de queue de ciboule, un peu de sel (selon la quantité de pois), et sauterez le tout sur le feu ; quand vos pois, persil et ciboule sont un peu revenus, vous couvrez votre casserole, et les laissez suer pendant une demi-heure, en les remuant de temps en temps ; quand vos pois fléchissent sous le doigt, vous les pilez dans un mortier, et passez votre purée à travers une étamine ; en cas que vous ne trouviez pas votre purée assez verte en la mettant dans votre potage, vous y joindrez une cuillerée de vert. (*Voyez* Vert.)

Purée de Lentilles au maigre.

Vous ferez votre purée de lentilles de même que celle des pois secs, et vous pourrez en mettre dans votre potage après que votre riz ou votre vermicelle seront cuits.

Potage au Pain et à la purée maigre.

Vous mettez de la purée dans du bouillon maigre, que vous faites bouillir ensemble, mais pas trop long-temps, de crainte que votre potage ne prenne de l'acreté ; vous dégraisserez votre potage, et le verserez sur votre pain un demi-quart-d'heure avant de servir.

A la Viennet.

Vous couperez des lames de mie de pain de l'épaisseur de trois ou quatre lignes ; puis vous en formerez des carrés, des ovales, ou des ronds un peu plus grands qu'un petit écu ; telle forme que vous donniez à votre mie de pain, ayez soin que votre croûton ait toujours la même épaisseur et la même grandeur ; il en faut vingt ou trente selon la grandeur de votre potage; quand vos croûtons de mie sont taillés, ayez un quarteton de beurre que vous mettez dans votre casserole avec vos mies, et le mettez sur un feu ardent ; vous aurez soin de toujours sauter vos croûtons jusqu'à ce qu'il soient bien blonds ; alors vous les retirerez de de votre casserole, et les mettez égoutter sur un linge blanc ; après vous les mettrez dans votre soupière; dix minutes avant de servir, vous versez sur vos croutons une purée claire et bouillante, soit purée de navets, de carottes, de lentilles ou de pois, celle que vous jugerez à propos ; ayez soin de mettre dans votre purée de légumes un petit morceau de sucre pour en détruire l'âcreté : ce potage peut se faire au gras comme au maigre.

Au Lait.

Faites bouillir votre lait ; après qu'il a bouilli, assaisonnez votre lait de sucre ou de sel, comme vous jugerez à propos ; au moment de servir, versez votre lait sur votre pain.

Au Lait lié.

Quand votre lait aura bouilli, mettez votre sucre, une petite pincée de sel; au moment de servir votre soupe, vous mettrez dans votre lait chaud une liaison de quatre œufs (pour une pinte de lait), et vous le mettrez sur le feu ; vous le remuerez bien avec une cuillière de bois ; quand vous verrez votre lait s'épaissir et s'attacher à votre cuillière, vous retirerez votre lait du feu, (tâchez qu'il ne bouille pas, parce qu'il caillerait) et vous le verserez sur votre pain.

On choisit pour ce potage de la croûte de dessus bien émincée : le pain mollet est le meilleur.

A la Monaco.

Vous couperez des mies de pain en petits carrés longs, de trois lignes d'épaisseur, deux pouces et demi de long et un pouce et demi de large ; vous poudrerez vos mies de sucre bien fin, et les ferez griller sur un feu doux, afin qu'elles ne prennent pas trop de couleur ; vous en mettrez ce qu'il faut dans votre soupière, pour que votre potage ne soit pas trop épais; au moment de servir, vous versez votre lait lié sur votre pain. (*Voyez* le potage précédent.)

Ce potage se fait aussi sans être lié.

A la Détiller.

Coupez votre pain comme pour le potage précédent ; vous passerez vos mies dans du beurre, comme il est expliqué au potage des croûtons ; vous mettrez le nombre de croûtons qu'il faut pour que votre potage ne soit pas trop épais ; au moment de servir, versez votre lait lié sur vos croûtons ; tâchez que votre lait ne soit ni trop ni trop peu sucré ; mettez-y cinq ou six grains de sel.

Riz au lait.

Après avoir lavé un quarteron de riz, ou plus, selon comme votre potage est grand, vous avez votre lait bouillant ; vous y mettez votre riz ; vous le faites bouillir à petit feu une heure et demie, et vous tâchez qu'il y ait assez de lait pour que votre riz crève à l'aise, et qu'il ne soit pas en pâte : votre riz crevé prêt à servir, vous mettrez le sucre qu'il faut pour que votre potage soit bon ; vous y mettrez un peu de sel, c'est-à-dire cinq ou six grains : ayez soin de ne pas couvrir tout-à-fait le vase dans lequel votre riz cuit, parce que le lait tournerait.

Riz au lait d'amandes.

Vous déroberez vos amandes, c'est-à-dire vous les met-

trez dans une casserole avec de l'eau que vous ferez presque bouillir ; vous verrez si la peau de l'amande s'en va ; quand vos amandes seront mondées, que la peau sera enlevée ,vous les mêlerez dans de l'eau fraiche; une demi-livre d'amandes douces , six amandes amères suffisent pour un potage de deux pintes de lait; vous pilez vos amandes dans un mortier ; quand elles sont bien pilées, vous les mettez dans une casserole ; vous les mouillez avec un demi-setier de lait ; puis vous les mettez dans une serviette fine , et les pressez jusqu'à ce que tout le lait en soit sorti ; vous versez ce lait dans votre potage au moment de le servir ; servez-le bien chaud , et d'un bon sucre avec un peu de miel.

Vermicelle au lait.

Qnand votre lait bout , vous mettez votre vermicelle dedans ; ayez bien soin de dépeloter votre vermicelle ; quand il est dans votre lait , il faut le remuer de tems en tems , afin qu'il ne se mette pas en pâte ; que votre potage soit d'un bon sucre : une demi-heure suffit pour que votre vermicelle soit crevé.

Vermicelle au lait d'amandes.

Vous ferez votre vermicelle comme le précédent ; au moment de le servir, vous y verserez un lait d'amandes; (*Voyez* Potage au riz.) que votre potage soit bien chaud , d'un bon sucre , avec un peu de sel.

A la Semoule au lait.

Quand votre lait bout , vous semez votre semoule dedans , et vous remuez de tems en tems votre potage , afin qu'il ne s'attache pas ni ne se pelotte ; ayez soin qu'il ne soit pas trop épais , et qu'il soit d'un bou sucre , avec très-peu de sel.

Aux Grenouilles.

Vous coupez la tête de la grenouille ; vous tirez le corps de sa peau , en observant d'ôter les boyaux ; il faut que les

cuisses et le rein que vous ferez dégorger, soient bien propres : il en faut une cinquantaine ; vous les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du sel, du gros poivre, un peu de muscade ; vous sautez vos grenouilles sur le feu ; quand elles ont été sur un bon feu pendant dix minutes, vous les mettez ensuite sur un feu plus doux pendant une demi-heure, pour qu'elles achèvent de cuire ; il faut les égoutter et les mettre cuites dans un mortier ; vous ajoutez une mie de pain tendre pesant un quarteron, vous la trempez dans du lait ou dans du bouillon, vous pilez le tout ensemble ; quand vous l'avez pilé un quart-d'heure, et que vos grenouilles sont bien en pâte, vous les mettez dans une casserole, et vous les délayez avec le jus qu'elles ont rendu ; vous passez le tout dans une étamine ; si cela n'était pas assez liquide, vous prendriez du bouillon que vous destinez pour votre potage ; passez votre purée pour la rendre liquide, et mettez-la sur un feu doux ; tâchez qu'elle ne bouille pas : vous aurez des croûtes que vous préparez comme pour le potage au pain ; vous ferez bouillir un peu de bouillon, que vous verserez sur vos croûtes un quart-d'heure avant de servir ; et au moment de servir votre potage, vous verserez votre purée de grenouilles sur votre pain : tâchez que votre soupe ne soit ni trop épaisse, ni trop claire. Ce potage se fait au gras comme au maigre. (*Voyez* Bouillon maigre.)

Bisque.

Vous prendrez cinquante écrevisses que vous laverez à huit ou dix eaux ; vous les mettrez dans une casserole, en y ajoutant du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée et un quarteron de beurre ; vous les mettrez sur un feu un peu ardent : vous les sauterez ou les remuerez avec une cuillère pendant un quart-d'heure. Quand vos écrevisses seront cuites, vous les laisserez égoutter, et vous en retirerez les chairs que vous pilerez. Il faut faire crever du riz pendant un quart-d'heure dans du bouillon ou de l'eau ; vous l'égoutterez et le mettrez dans le mortier avec vos chairs d'écre-

visses ; quand le tout sera bien pilé, vous le mettrez dans une casserole, et le délaierez avec un peu de bouillon de potage que vous passerez à l'étamine ; lorsque votre purée sera faite, vous la délaierez avec du bouillon, pour qu'elle ne soit pas trop épaisse ni trop claire, ensuite vous pilerez les coquilles d'écrevisses ; quand elles le seront bien, vous y mettrez du jus, ou le beurre dans lequel vos écrevisses ont été cuites, et vous passerez cette purée dans une étamine. Elle devra alors avoir une couleur rouge. Vous la mettrez dans une casserole sur un feu doux ; tâchez que ni l'une ni l'autre purées ne bouillent, mais qu'elles soient bien chaudes ; vous aurez des croûtes de dessus le pain, que vous mettrez dans votre soupière, et vous verserez un peu de bouillon extrêmement chaud sur votre pain avant de servir ; puis, au moment du service, vous verserez votre première purée sur votre pain, et quand à celle de coquilles, vous la verserez sur votre potage avec une grande cuillière, afin qu'il ait une belle couleur. On fait ce potage au gras comme au maigre.

(*Voyez* Bouillon maigre.)

Autre manière de Bisque.

Ayez cinquante écrevisses ; quand elles sont bien lavées, il faut les piler crues ; quand elles seront bien broyées, ayez un quarteron et demi de beurre que vous mettrez dans une casserole avec vos écrevisses ; employez du sel, du gros poivre, un peu de muscade, une mie de pain tendre trois fois grosse comme un œuf : mettez vos écrevisses sur un feu assez ardent pour qu'elles puissent cuire pendant une demi-heure ; ensuite vous passerez en purée vos écrevisses à travers une étamine ; quand votre purée sera passée, vous la mettrez dans une cesserole sur un feu doux ; tâchez qu'elle ne bouille pas, et qu'elle ne soit pas trop épaisse, vous préparez ensuite vos croûtes comme pour le potage précédent. Ce potage se fait au gras comme au maigre.

(*Voyez* Bouillon maigre.)

A la purée de Gibier.

Vous mettrez dans une marmite de moyenne grandeur trois livres de tranche de bœuf, quatre vieilles perdrix, deux livres de jaret de veau, un faisan, des carottes, des oignons, quatre pieds de céleri, trois clous de girofle, un petit bouquet de fenouil. Vous prendrez le bouillon pour votre potage. Vous ferez cuire trois perdreaux à la broche ; vous les pilerez à froid dans le mortier, avec une mie de pain trois fois grosse comme un œuf, qui sera trempée dans du bouillon ; vous mouillerez vos perdreaux pilés avec du bouillon ; lorsque vos perdreaux seront bien pilés, vous les passerez à l'étamine; quand votre purée sera passée, vous y mettrez du bouillon pour qu'elle ne soit ni trop épaisse ni trop claire; posez-la sur un feu doux, il ne faut pas qu'elle bouille ; vous ferez tremper vos croûtons avec du bouillon comme le potage au pain.

A l'Impératrice.

Vous mettrez trois ou quatre poulets à la broche : quand ils seront cuits, vous les laisserez refroidir ; vous en lèverez les chairs que vous pilerez avec deux grandes cuillerées de riz qui n'aura cuit qu'un quart-d'heure dans de l'eau bouillante. Quand vos blancs de volaille et votre votre riz seront pilés ensemble., vous délaierez votre purée avec un bon consommé, et vous la passerez à l'étamine. Lorsque votre purée sera passée, mouillez-la avec du consommé, pour qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse ; vous préparez vos croûtes (comme pour le potage au pain), et un quart-d'heure avant de servir, vous les mouillerez avec du consommé bouillant. Dans votre consommé vous mettrez vos débris de voilaille, et les laisserez migeoter sur un petit feu pendant deux heures ; après, vous passerez votre bouillon à travers une serviette fine ou un tamis de soie ; tâchez que votre bouillon ne soit pas trop ambré, c'est-à-

dire qu'il n'ait pas trop de couleur ; versez votre purée au moment de servir ; que votre potage soit bien chaud, et qu'il soit d'un bon sel. Ce potage se fait aussi au riz que l'on fait crever comme de coutume à court-bouillon pour qu'on puisse le mélanger avec la purée.

Garbure aux Oignons.

Vous aurez une quarantaine de gros oignons que vous couperez en deux, de la tête à l'autre extrémité ; puis vous coupez la moitié en quatre ou cinq parties, jusqu'à ce que cela forme la moitié d'un cercle ; vous aurez soin de n'y pas mettre la tête ni la queue ; quand tous vos oignons seront ainsi coupés, vous prendrez une demi-livre de beurre ou plus, selon ce qu'auront produit vos oignons ; vous les ferez frire dans le beurre, assez pour qu'ils soient bien blonds : puis vous prendrez du pain coupé en tranches très-minces ; vous faites un lit de pain et un lit d'oignons : vous mettez sur chaque lit un peu de gros poivre, jusqu'à ce que votre plat soit au comble ; vous l'arrosez avec du bouillon, et le faites migeoter assez pour que le gratin se forme, sans le laisser brûler ; cela donnerait de l'àcreté : il faut que votre potage soit presque sec ; vous mettrez du bouillon dans un vase, et le servirez pour que les personnes en mettent sur leur assiette ; vous ferez attention au sel, à cause de la réduction.

L'on peut aussi faire la purée à l'eau ; on n'aurait qu'à faire un bouillon comme pour la soupe à l'oignon.

Garbure aux Laitues.

Faites blanchir des laitues, au nombre de trente, pendant une demi-heure ; vous ferez ensorte qu'elles restent entières ; vous les laisserez refroidir, les presserez, les ficellerez, et mettrez dans le fond d'une casserolle des tranches de veau, des bardes de lard ; vous y mettrez vos laitues, puis les recouvrirez de lard, avec deux ou trois carottes, trois

oignons, deux clous de girofle. Vous les mouillerez avec du bouillon, les ferez migeoter une heure et demie, jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; puis vous les égoutterez, les couperez en tranches dans leur longueur; vous mettrez un lit de pain émincé dans votre plat, un lit de laitues, jusqu'à ce qu'il soit au comble ; vous y mettrez du bouillon de vos laitues sans le dégraisser, mais après l'avoir passé au tamis de soie ; vous mettrez votre plat sur le feu, afin que cela migeote jusqu'à ce que cela soit d'un gratin blond ; épargnez le sel à cause de la réduction ; à chaque lit vous y mettrez un peu de gros poivre.

L'on peut faire cuire les laitues seulement avec du bouillon et de la graisse de pot, deux oignons, deux ou trois carottes, deux clous de girofle : vous aurez soin, avant de servir, de dégraisser votre garbure ; servez du bouillon dans un vase.

Garbure aux Choux.

La garbure aux choux se fait de même que celle aux laitues ; au lieu de gros poivre, des personnes préfèrent le poivre fin : cela tient au goût. Ménagez l'assaisonnement, parce que les choux sont sujets à prendre de l'àcreté ; ne dégraissez pas trop vos choux ; servez un pot de bouillon pour les personnes qui en veulent prendre sur leur assiette.

Garbure à la Villeroy.

Prenez vingt carottes, vingt navets, douze oignons, six pieds de céleri, douze poireaux, six laitues, une poignée de cerfeuil, plus ou moins que la garbure sera forte ; vous couperez vos racines en dés de moyenne grandeur, et vous concasserez les herbes. Passez d'abord vos carottes dans trois quarterons de bon beurre; quand elles seront un peu frites, vous mettrez vos navets que vous laisserez frire avec vos carottes ; après cela mettez vos poireaux, vos oignons ; quand le tout sera revenu, vous y mettrez vos herbes que vous

remuerez avec tous vos légumes : quand elles seront bien fondues, vous mouillerez le tout avec du bouillon ; vous n'en mettrez pas beaucoup, parce qu'il serait inutile ; vous laisserez bouillir vos légumes jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; vous y joindrez un morceau de sucre gros comme la moitié d'un œuf, puis vous y ferez un lit de pain, un lit de légumes ; sur chaque vous mettrez un peu de gros poivre, jusqu'à ce que votre plat soit au comble, vous le mouillerez avec le bouillon de vos racines, sans le dégraisser ; vous le ferez migeoter jusqu'à ce qu'il soit gratiné : ménagez le sel à cause de la réduction.

L'on peut faire cette garbure en maigre, c'est-à-dire mouiller ses légumes, en l'assaisonnant de sel et de poivre.

Garbure à la Polignac.

Les marrons de Lyon ne valent rien pour le potage. Ayez, selon la grandeur du potage, vingt ou trente marrons de Limoges, ou d'Auvergne à leur défaut ; ôtez leur première écorce, puis mettez-les dans l'eau ; laissez-les sur le feu jusqu'à ce que l'eau frémisse ; retirez-en pour voir si la peau se lève, (comme si c'était des amandes) ; après les avoir épluchés de manière qu'il ne reste pas du tout de seconde peau, vous mettez au fond d'une casserole des tranches de veau, des bardes de lard, deux feuilles de laurier, trois clous de girofle, six carottes, six oignons, un bouquet de feuilles vertes de céleri ; vous y mettez vos marrons, que vous assaisonnez de gros poivre; vous recouvrez vos marrons de bardes de lard ; vous les mouillez avec du bouillon, les laissez migeoter trois quarts-d'heure ou une heure environ, jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; puis vous les égouttez, les coupez en deux ; vous mettez dans votre plat un lit de pain, un lit de marrons, jusqu'à ce que votre plat soit au comble ; vous formerez plusieurs cordons de marrons sur votre garbure ; vous passez le bouillon dans lequel ils ont cuit, vous arrosez votre garbure, et la laissez bouillir jusqu'à ce qu'elle soit gratinée. Vous servirez un pot de bouillon.

L'on pourrait aussi ne faire cuire les marrons que dans le bouillon, avec carottes, oignons, girofle, laurier et gros poivre.

Au Hameau de Chantilly.

Vous mettrez dans une moyenne marmite trois livres de tranche, un jarret de veau entier, deux perdrix, deux pigeons de volière; vous aurez bien soin que vos viandes soient bien ficelées, pour qu'elles restent bien entières; vous remplirez votre marmite de bon bouillon ou consommé; vous ferez écumer votre marmite, ensuite vous la garnirez de légumes, comme carottes, navets, oignons, poireaux, deux pieds de céleri, deux clous de girofle. Quand vos viandes seront bien cuites, au moment de servir, vous les dresserez sur un grand plat creux; vous mettrez à l'entour de vos viandes des carottes, des navets, des oignons, des poireaux par compartiment, c'est-à-dire que vos légumes ne soient pas mêlés : les carottes ensemble, les navets de même, ainsi que les autres; vous tournerez quarante ou cinquante carottes en ronds de deux pouces de long, un peu grosses, et toutes de la même longueur et de la même grosseur; autant de navets, d'oignons, de poireaux moyens de même grosseur et bien épluchés, c'est-à-dire que quand ils seront cuits, ils se conservent bien entiers; vous les faites cuire après dans un bouillon qui n'est pas celui de votre marmite, vous ajouterez dedans vos carottes, navets, oignons, et à chacune des cuissons, un petit morceau de sucre pour en détruire l'âcreté. Vos légumes cuits, vous les mettrez à l'entour de vos viandes, ce qui fait potage : à côté vous servirez un pot de bouillon (de votre marmite) que vous aurez passé à travers une serviette fine ou un tamis de soie, afin que votre bouillon soit bien clair. Avec ce potage il ne faut pas de pain; tâchez qu'il soit d'un bon sel; on ne sert pas le bœuf.

Chapon au Riz.

Après avoir vidé et épluché un chapon, vous troussez les pattes en dedans, puis vous le flambez légèrement;

vous le bridez avec une grosse aiguille comme à matelas ; vous assujettissez les cuisses et les pattes, afin qu'elles ne s'écartent pas en cuisant ; vous mettez votre chapon dans une casserole ; vous la remplissez de bouillon, vous faites écumer votre volaille, puis vous y mettez deux carottes, deux oignons, deux clous de girofle, une demi-livre de riz, qui sera lavé à cinq ou six eaux ; vous faites bouillir le tout à petit feu pendant deux heures ; vous débridez votre volaille, et la mettez dans votre soupière, et vous versez votre riz par-dessus ; vous n'y mettrez pas les carottes ni les oignons. Que votre potage soit d'un bon sel ; ajoutez-y un peu de gros poivre.

A la Grimaud de la Reynière.

Dans une moyenne marmite, vous mettez un chapon bien troussé, comme pour le potage au riz, deux pigeons, un morceau de tranche de trois livres, le tout bien ficelé pour que vos viandes aient bonne mine ; vous remplirez cette marmite de bon bouillon, vous la ferez écumer ; ensuite vous la garnirez de carottes, navets, oignons, céleri, poireaux, deux cloux de girofle. Au moment de servir, vous mettrez votre chapon et les deux pigeons dans un plat creux avec des laitues entières à l'entour du plat, (*Voyez* Laitues pour potage), des petits oignons, des carottes coupées en gros dés, des navets de même ; de ces trois sortes de légumes en grande quantité, et cuits comme pour le potage du Hameau. (*Voyez* ce potage.) Quand vos légumes seront cuits, vous les dresserez sur votre chapon, de manière qu'ils forment buisson ; vous passerez le bouillon de votre marmite à travers une serviette fine ou un tamis de soie ; vous servirez à côté de votre plat un pot plein de bouillon bien chaud et d'un bon sel.

GRANDES SAUCES.

Aspic.

Prenez un fort jarret de veau, un jarret de jambon, un fort morceau de tranche de bœuf : (si les jarrets ne faisaient pas la gelée assez forte, on peut y ajouter deux pieds de

veau blanchis, ou quelques couennes de lard grattées et blanchies.) Mêlez le tout dans une marmite avec une pinte de grand bouillon; faites-le suer à blanc sur un fourneau. Lorsqu'il est réduit à glace, sans être attaché, vous mouillez avec du grand bouillon; faites-le bouillir et bien écumer. Mettez ensuite deux oignons, deux carottes, du sel, un bouquet de persil et ciboules assaisonné de quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, une gousse d'ail. Faites cuire le tout à petit feu pendant sept heures; ensuite passez le consommé; lorsqu'il est refroidi, vous prenez quatre œufs que vous cassez dans une casserole; vous y mettez le consommé et le jus de deux citrons, avec une cuillerée de vinaigre d'estragon, et vous battez sur le feu avec un fouët jusqu'à ce que ce soit prêt à bouillir, et lorsque cela bout, vous mettez votre casserole sur un petit feu dessus et dessous pendant une demi-heure. Ensuite vous passez dans une serviette double et mouillée : si votre gelée n'est pas assez claire, vous la clarifiez une seconde fois.

Vous mettez quatre à cinq lignes de cette gelée dans un moule à aspic; vous la décorez avec des truffes, des blancs d'œufs, des branches de persil, etc. suivant que vous avez de goût. Vous remettez une ligne de gelée dessus, sans être prise et avec précaution, pour qu'elle ne dérange pas votre décoration; ensuite vous mettez, soit des cervelles de veau, soit des blancs de volailles, ou des riz de veau, ou des crêtes de coq, des rognons, des foies gras ou de gibier : dans ce cas on met cuire dans la gelée du même gibier, en place de poule. Il faut avoir soin de ranger ce que vous mettez dans l'aspic également et à plat : sans cela elle se fendrait en la renversant. Vous remplissez votre moule à la glace, jusqu'à ce qu'elle soit prise à pouvoir se renverser sans s'affaiser. Pour le renverser, vous trempez votre moule un instant dans l'eau chaude; vous mettez votre plat dessus, et vous retournez votre moule avec le plat et levez le moule.

Cet aspic se sert aussi chaud sous différentes entrées; on peut aussi faire des œufs en aspic, pour entremets, dans de petits moules propres à contenir un œuf poché avec de la gelée. On en met sept à huit renversés sur un plat.

Grand Bouillon.

La culotte, la pièce d'aloyau, la poitrine, la noix et la sous-noix sont les cinq pièces qui conviennent le mieux pour les grands services : on met une de ces cinq pièces désossée, bien troussée et bien ficelée, dans une grande marmite que l'on remplit presque d'eau si l'on peut ; on la met à la crémaillère, en ayant soin de laisser former une croûte d'écume; lorsqu'elle bout, on l'écume, on prend de l'eau froide que l'on met dans la marmite pour faire jeter une autre écume que l'on ôte ensuite. On rafraîchit sa marmite à trois ou quatre fois, puis on l'assaisonne de sel, on la descend de la crémaillère, on fait un lit de cendre, on la met dessus, en garnissant la marmite, selon sa grandeur, de carottes, navets, poireaux, oignons, quatre ou cinq pieds de céleri, quatre ou cinq clous de girofle ; quand votre pièce de bœuf est cuite, vous passez votre bouillon au travers d'une serviette fine ou d'un tamis de soie.

Ce bouillon n'est bon qu'à mouiller des cuissons, l'empotage, le consommé et les essences de gibier.

Empotage.

Vous mettrez dans une marmite ou casserole (selon la quantité d'empotage) trois ou quatre livres de tranche de bœuf, deux casis et un jarret de veau, quatre vieilles poules : vous mouillerez cette quantité de viande de deux fortes cuillerées à pot de bouillon ; vous mettrez votre marmite sur un fourneau, et ferez bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit : vous aurez soin que votre empotage ne soit pas trop coloré; pour cela il faut bien prendre garde que votre suage n'attache trop ; faites-le d'un beau blond ; ensuite vous remplirez votre marmite de grand bouillon, et la garnirez de légumes tels que carottes, navets, oignons ; vous n'y mettrez point de sel, puisque votre grand bouillon est assaisonné. Votre marmite restera trois heures et demie au feu ; vos viandes

cuites, vous passerez le bouillon de votre empotage à travers une serviette fine ou un tamis. Tâchez que votre bouillon soit bien clair; vous vous en servirez pour mouiller tous vos potages.

Blond de Veau.

Vous mettrez dans une casserole ronde deux casis et deux jarrets de veau, quatre carrottes et quatre oignons que vous mouilleerz avec deux cuillerées à pot pleines de grand bouillon; vous poserez votre casserole sur un bon fourneau; quand le bouillon qui est dans votre casserole, sera réduit, vous le mettrez sur un feu doux, afin que votre veau ait le temps de suer, et que la glace qui est dans votre casserole ne s'attache pas trop vîte; quand la glace du fond de votre casserole sera de belle couleur, vous la remplirez de grand bouillon: ayez bien soin de l'écumer, afin que votre blond ne soit point trouble; n'y mettez point de sel, puisque votre grand bouillon est assaisonné.

Jus.

Vous mettrez dans une casserole trois livres de tranche, deux lapins, c'est-à-dire les cuisses et le rable (point la poitrine, ni la tète); un jarret de veau, cinq carottes, six oignons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, un bouquet de persil et de ciboules; vous mettrez deux cuillerées à pot pleines de bouillon dans votre casserole que vous mettrez sur un bon feu; quand le bouillon sera réduit, vous étoufferez votre fourneau, et y mettrez votre casserole, afin que votre viande jette son jus, et qu'il s'attache tout doucement; il faut que la glace qui est au fond de votre casserole soit presque noire; quand elle sera à ce point, vous tirerez votre casserole du feu, resterez 10 minutes sans la mouiller; vous la remplirez avec du grand bouillon ou de l'eau, mais en moins grande quantité; faites ensuite migeoter votre jus pendant trois heures sur le feu;

qu'il soit bien écumé et assaisonné : si vous mouillez les viandes cuites avec de l'eau, vous passerez votre jus à travers un tamis de crin.

On peut aussi en faire avec des débris de viande : vous coupez des tranches d'oignons, que vous mettez au fond de votre casserole, votre viande par dessus ; (et l'assaisonnement du jus ci-dessus); vous mettez deux ou trois verres d'eau ; vous la faites réduire comme le jus ; lorsque le fond de votre casserole est à-peu-près noir, vous la remplissez presque d'eau, selon la quantité de viande ; vous y mettez le sel qu'il faut, et laissez bouillir votre jus pendant deux heures ; après vous le passez au tamis de crin.

Consommé.

Prenez huit ou dix livres de tranche de bœuf, huit vieilles poules, deux casis, quatre jarrets de veau ; vous mettez votre viande dans votre marmite; vous la remplirez de grand bouillon ; vous la ferez écumer ; vous aurez soin de rafraîchir trois ou quatre fois votre bouillon, pour bien faire monter votre écume ; après vous faites bouillir tout doucement votre consommé ; vous garnissez votre marmite de carottes, navets, oignons, trois clous de girofle ; lorsque vos viandes sont cuites, vous passez votre consommé à travers une serviette fine ou un tamis de soie, afin que votre consommé soit bien clair : n'y mettez point de sel, si vous le mouillez avec du grand bouillon.

Bouillon de Santé.

Dans une marmite de terre, mettez trois livres de tranche, deux livres de jarrets de veau, une poule, quatre pintes d'eau, cinq carottes, trois navets, quatre gros oignons, trois clous de girofle, une laitue blanche, dans laquelle vous mettez une pincée de cerfeuil; faites bien migeoter le tout jusqu'à ce que les viandes soient cuites, passez le bouillon au tamis de soie : vous pouvez faire avec ce bouillon toutes sortes d'excellentes soupes et potages.

Essence de Gibier.

Ayez quatre lapins, quatre perdrix, deux casis de veau, deux livres de tranche; vous mettrez ces viandes dans une marmite; vous y jetterez une bouteille de vin blanc; vous ferez bouillir le tout jusqu'à ce que cela soit tombé à la glace; lorsque vous verrez qu'il n'y aura plus de jus dans votre marmite, vous n'attendrez pas que le fond ait pris couleur pour la remplir; vous mettrez moitié grand bouillon, moitié consommé; vous tâcherez qu'il n'y ait pas beaucoup de mouillement: garnissez votre marmite de huit carottes, dix oignons, trois clous de girofle, un peu de thym, un peu de basilic, un peu de serpolet; faites bouillir votre marmite tout doucement; lorsque vos viandes seront cuites, passez votre essence de gibier à travers une serviette fine; vous aurez soin de bien écumer votre marmite, et de n'y point mettre de sel, puisque votre grand bouillon est assaisonné.

Essence de Légumes.

Mettez trois livres de tranche dans votre marmite, un jarret de veau, une poule, trente ou quarante carottes, autant de navets, autant d'oignons, cinq ou six pieds de céleri, deux laitues blanchies, un bouquet de cerfeuil, quatre clous de girofle; mouillez vos racines et votre viande avec du grand bouillon; faites écumer votre marmite, afin que votre essence soit bien claire; lorsque vos viandes seront cuites, vous passez votre essence à travers une serviette fine: tâchez qu'elle soit bien claire, et qu'elle ne soit pas en grande quantité; il ne faut point de sel, puisque votre grand bouillon est assaisonné.

Glace de Veau.

Vous couperez un cuissot de veau en quatre morceaux, ajoutez-y trois poules, beaucoup de légumes entiers; vous ferez écumer le tout dans une casserole, que vous remplirez de consommé: après vous le mettrez sur un

feu doux, pour que cela migeote trois ou quatre heures, jusqu'à ce que votre viande soit cuite : puis vous passerez votre glace à travers une serviette fine, afin qu'elle soit claire : l'on peut aussi en tirer avec des parures ou des débris de viande, que vous mettez dans une casserole avec beaucoup de légumes, du bouillon ou de l'eau, que vous faites écumer avec votre viande ; vous faites migeoter jusqu'à ce que vos viandes soient cuites ; quand votre mouillement est passé à la serviette, vous mettez votre glace dans une casserole sur un fourneau ardent, et la faites réduire jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse comme une sauce : il faut éviter les viandes noires, comme gibier, mouton, bœuf, parce que votre glace serait brune : point de sel dans la glace, parce que la réduction produit seule l'assaisonnement.

Glace de Racines.

Vous mettez aux trois quarts d'une casserole des légumes, comme carottes, navets, oignons, quatre ou cinq clous de girofle, selon la quantité, plus des deux derniers légumes que de carottes ; vous y mettez du veau, si vous voulez, et mouillez le tout avec du bouillon ou de l'eau : vous faites cuire vos légumes à petit feu, et employez le même procédé qu'à la glace ci-dessus.

Glace de Cuisson.

Vous passerez le fond de vos cuissons, c'est-à-dire le mouillement qu'elles auront produit, à travers une serviette fine ou un tamis de soie ; vous aurez soin qu'il soit bien clair ; puis vous le ferez réduire dans une casserole à grand feu ; quand votre mouillement devient épais comme une sauce, c'est-à-dire que votre glace tient à la cuillère, vous la mettez dans une petite casserole, et l'exposez au bain-marie ou sur des cendres chaudes, pour pouvoir vous en servir au moment de service ; et vous y ajoutez un petit morceau de beurre frais pour en corriger le sel.

Grande Sauce.

Prenez des dessous de la noix du cuissot de veau, au nombre de quatre, ou un, selon la quantité de sauce que vous voulez; vous les mettez dans une grande casserole avec deux cuillerées à pot de consommé; vous les faites suer sur un feu un peu ardent; ayez bien soin d'ôter l'écume le plus qu'il est possible; ayez aussi soin d'essuyer avec un torchon blanc ce qui s'atache à l'entour de l'intérieur de votre casserole, afin que votre sauce ne soit point trouble; quand le consommé sera réduit, vous piquerez vos sous-noix avec votre couteau, pour en faire sortir le jus, puis vous mettez votre casserole sur un feu doux, afin que votre viande et votre glace s'attachent tout doucement; quand la glace qui sera au fond de votre casserole sera blonde, vous tirerez votre casserole du feu; vous la laisserez couverte; puis, dix minutes après, vous la remplirez de grand bouillon, où vous mettrez quatre ou cinq grosses carotes tournées, et trois gros oignons; vous laisserez migeoter vos sous-noix pendant deux heures; pendant ce temps vous aurez pris les quatre noix, que vous mettrez dans une grande casserole avec quatre ou cinq carottes tournées, quatre ou cinq oignons, dont un piqué de deux clous de girofle; vous y mettrez plein deux cuillières à pot de consommé; vous mettrez la casserole où sont vos noix sur un feu un peu ardent, afin que le mouillement réduise et tombe à glace; quand vous verrez que votre glace sera plus que blonde, vous transvaserez le mouillement de vos sous-noix qui auront bouilli deux heures, et le verserez sur vos noix; vous les laisserez détacher tout doucement; puis vous les faites partir, c'est-à-dire bouillir; vous faites un roux, (*Voyez* Roux.) et le délayez avec le mouillement qui est dans votre casserole; quand votre roux est bien délié, vous le versez sur vos noix de veau, où vous ajoutez quelques champignons, un bouquet de persil, de ciboule, et deux feuilles de laurier; vous avez soin d'écumer

lorsque cela a commencé à bouillir ; vous l'écumez encore lorsque vous liez votre sauce avez votre roux ; tâchez que votre sauce ne soit ni trop claire ni trop liée ; si elle était trop liée, il faudrait y ajouter du mouillement ; si elle ne l'était pas assez, il foudrait délayer un peu de roux et le mettre dans votre sauce ; quand votre sauce aura bouilli une heure et demie, vous la dégraisserez, c'est-à-dire vous ôterez la graisse qui se trouve sur le derrière de votre sauce ; et quand votre viande est cuite, vous passez votre sauce à travers une étamine.

Il y en a qui laissent cuire tout-à-fait leur viande avant de lier la sause ; par conséquent ils mettent tout leur mouillement dans leur roux, sans y mettre la viande, et laissent bouillir leur sauce seulement une heure pour la dégraisser.

Sauce brune.

Quand on n'a pas de grand bouillon de consommé, mais qu'on a un peu de viande, l'on marque une grande sauce comme on peut. Ayez une ou deux livres de tranche (selon la grandeur de la sauce) deux ou trois livres de veau, des parures de volailles, ce que vous aurez ; mettez quelques carrottes, quelques oignons ; mettez le tout dans une casserole ; mettez plein une cuillère à pot d'eau ; vous mettez vos viandes sur un feu un peu ardent ; quand il n'y a presque plus de mouillement dans votre casserole, vous la mettez sur un feu doux, pour que la glace qui est au fond de votre casserole se colore, sans brûler ; quand elle est d'un blond foncé, et que votre glace est brune, vous la mouillez avec de l'eau, si vous n'avez pas de bouillon ; puis vous y mettez un fort bouquet de persil et de ciboules, deux feuilles de laurier, deux clous de girofle, des champ gnons, si vous en avez, et vous laissez cuire votre vian que vous aurez bien écumée et salée, pendant trois h après vous passerez le jus de votre viande à traver re mis de soie ; vous ferez un roux et le delaierez

mouillement, et laisserez bouillir votre sauce pendant une heure à petit feu; vous la dégraisserez, et puis vous la passerez à travers l'etamine, ou un tamis de crin faute d'étamine : tâchez que votre sauce ne sait ni trop pâle, ni trop brune, ni trop claire, ni trop liée, et qu'elle soit de bon goût et de bon sel.

Grande Espagnole.

Ayez deux noix de veau, un faisan ou quatre perdrix, la moitié d'une noix de jambon, quatre ou cinq grosses carottes, cinq oignons dont un piqué de cinq clous de girofle; vous mettez le tout dans une casserole; vous mouillez vos viandes avec une bouteille de vin blanc de Madère sec, plein une cuillère à pot de gelée : vous mettez votre casserole sur un grand feu : quand votre mouillement est réduit, vous le mettez sur un feu doux; lorsque votre glace est plus que blonde, vous retirez votre casserole du feu, et la laissez dix minutes dehors, pour que la glace puisse bien se détacher; vous aurez fait suer des sous-noix, comme pour la grande sauce; (*Voyez* grande Sauce.) et vous prendrez ce mouillement pour mouiller votre espagnole; quand elle sera bien écumée, vous aurez un roux que vous délaierez avec le mouillement, et vous le verserez sur votre viande. Vous y mettrez deux ou trois feuilles de laurier, un peu de thym, des champignons, un bouquet de persil et ciboules et quelques échalottes; quand votre sauce bouillira, vous la mettrez sur le coin d'un fourneau, pour qu'elle bouille tout doucement pendant deux ou trois heures, jusqu'à ce que vos viandes soient cuites. Ayez toujours bien soin, lorsque vous faites suer et bouillir, de bien écumer ce que vous mettez sur le feu, et de bien essuyer auparavant l'intérieur de votre casserole, pour éviter que vos sauces soient troubles : ayez soin que votre sauce ne soit ni trop brune ni trop pâle, ni trop claire, ni trop liée, et qu'elle soit d'un sel doux.

Velouté.

Ayez deux ou trois sous-noix de cuissot de veau, deux poules, quatre carottes, quatre oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, un fort bouquet de persil et ciboules et le tout dans une casserole; vous y mettrez plein une cuillière à pot de consommé; vous placez votre casserole sur un feu un peu ardent; vous aurez bien soin d'écumer vos viandes et d'essuyer l'intérieur de votre casserolle, afin que votre sauce ne soit point trouble; lorsque vous verrez que votre mouillement sera diminué, et qu'il fera de grosses bulles en bouillant, vous mouillerez votre suage avec du consommé; vous aurez soin qu'il soit bien clair, et qu'il n'ait point de couleur brune: quand vous aurez rempli votre casserole de consommé, vous aurez l'attention de l'écumer; lorsqu'il bouillira, vous le mettrez sur le coin du fourneau; vous ferez un roux blanc (*Voyez* Roux blanc.) dans lequel vous mettrez une vingtaine de champignons, (que vous aurez sautés à froid dans de l'eau et du citron) que vous remuerez dans votre roux chaud; puis vous délairez votre roux blanc avec le mouillement de votre velouté. Après ce procédé, vous le verserez sur vos viandes; vous ferez bouillir votre sauce sur le coin du fourneau; vous l'écumerez bien; au bout d'une heure et demie vous la dégraisserez; lorsque votre viande sera cuite, vous passerez votre sauce à l'étamine: tâchez que votre velouté soit le plus blanc possible.

Autre Velouté.

Faute d'avoir tout ce qu'il faut pour faire du velouté, on se sert de ce que l'on a: des parures de veau, soit collet, poitrine, épaule, casis, jarret, parures de côtelettes, débris de volailles; vous en mettez trois ou quatre livres dans une casserole avec quelque carottes, oignons, bouquet de persil et ciboules, trois feuilles de laurier, trois clous de girofle; vous mettez plein une cuillère à pot d'eau, faute de bouillon; vous posez votre casserole où sera votre

viande sur un feu un peu ardent ; écumez bien votre mouillement, et lorsqu'il sera réduit, évitez qu'il ne s'attache : vous remplirez presque votre casserole d'eau, si vous n'avez pas de bouillon ; vous y mettrez le sel qui convient ; vous ferez bouillir votre sauce, ensuite vous l'écumerez, puis vous la mettrez sur le bord du fourneau, afin qu'elle se migeote pendant deux heures ; quand votre viande est cuite, vous passez ce mouillement à travers un tamis de soie ; vous ferez un roux blanc ; quand il sera à son point, vous y mettrez des champignons ou des parures de champignons, que vous remuerez pendant dix minutes dans votre roux blanc ; puis vous y verserez le mouillement dans lequel a cuit votre viande : ayez soin de délayer votre roux petit à petit, pour qu'il ne se mette pas en grumeaux ; quand vous aurez tout mis, vous ferez bouillir votre velouté, vous l'écumerez, et vous le mettrez sur le bord du fourneau, pour qu'il migeote pendant une heure et demie ; vous le dégraisserez et le passerez à travers une étamine ; vous aurez soin d'éviter la couleur dans votre velouté ; le plus blanc est le plus beau.

Roux blond.

Il faut laisser fondre une livre de beurre dans une casserole ; vous y mettrez un litron de farine, davantage si votre beurre peut en boire plus, c'est-à-dire que votre farine liée avec le beurre soit plus épaisse que si c'était une bouillie bien matte ; en cas qu'il soit trop clair, vous remettriez de la farine : vous placerez votre beurre, votre farine sur un fourneau un peu ardent ; vous le tournerez jusqu'à ce que votre roux soit un peu blond : vous aurez un feu doux sur lequel vous mettrez de la cendre ; vous y placerez votre roux, et le ferez aller à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit d'un beau blond : ayez bien soin de prendre de la farine de froment ; l'ancienne est la meilleure ; celle de seigle ne lie pas bien. Vous vous servez de ce roux pour lier toutes les sauces indiquées.

Roux blanc.

Préparez du beurre et de la farine comme pour le roux précédent ; vous le mettez sur un fourneau qui ne soit pas trop fort ; vous le tournerez, sans le quitter, jusqu'à ce qu'il soit bien chaud ; ne le laissez pas prendre de couleur ; plus il est blanc, plus il est beau : vous vous en servez pour lier votre velouté et d'autres sauces. Faites attention de ne prendre que de la farine de froment, parce que la farine de seigle n'est pas bonne pour lier.

Béchamel.

Prenez du velouté plein huit cuillères à pot ; mettez-le dans une casserole ; vous emploierez trois cuillerées à pot de consommé ; vous ferez réduire à grand feu, et toujours en tournant votre sauce, ces onze cuillerées à cinq seulement ; vous aurez trois pintes de crême que vous mettrez sur un fourneau, et que vous ferez réduire à moitié : il faut bien tourner votre crême avec une cuillère de bois, et gratter le fond de la casserole, pour qu'elle ne s'attache pas et ne prenne pas le goût de gratin : votre velouté et votre crême réduits, vous mêlerez le tout ensemble, et le ferez bouillir à grand feu ; vous tournerez toujours votre sauce afin qu'elle ne s'attache pas ; après avoir tourné votre béchamel trois quarts-d'heure ou une heure, si votre sauce se trouve assez liée, vous la passerez à l'étamine.

Il faut qu'elle soit d'un blanc jaune : pour faire cette sauce, il faut que le velouté soit le plus blanc possible.

Petite Béchamel.

Vous prendrez environ une livre de veau et une demi-livre de jambon que vous couperez en dés, ajoutez-y quelques carottes, quelques petits oignons, trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de basilic, une demi-livre de beurre ; vous mettrez le tout dans une casserole,

et le ferez revenir : prenez garde que votre viande ne prenne couleur ; remuez-la avec une cuillère ; quand votre viande sera bien revenue, vous mettrez cinq cuillerées à bouche de farine de froment, que vous remuerez ; lorsque votre farine sera bien mêlée avec le beurre et la viande, vous mouillerez avec deux pintes de lait ; vous aurez soin de toujours tourner votre sauce, afin qu'elle ne s'attache pas : il faut que cette sauce bouille sur un feu un peu ardent une heure et demie ; en cas qu'elle se réduise trop, il faudrait y mettre du bouillon : cette sauce doit être liée comme une bouillie lorsqu'on veut la servir: si elle est trop épaisse, vous y ajouterez un peu de lait, de crême, ou du bouillon : ne salez pas trop cette sauce, à cause du jambon, et parce qu'il faut la laisser réduire : la sauce faite, passez-la à l'étamine.

Italienne.

Vous mettrez dans votre casserole plein une cuillère à bouche de persil haché, la moitié d'une cuillerée d'échalottes, autant de champignons hachés bien fins, une demi-boutelle de vin blanc, gros comme un œuf de beurre ; vous ferez bouillir le tout jusqu'à ce que cela soit bien réduit; quand il n'y aura plus de mouillement dans votre casserole, vous y mettrez plein deux cuillères à pot de velouté, une de consommé et vous ferez bouillir votre sauce sur un feu un peu ardent ; vous aurez soin de l'écumer et de la dégraisser; lorsque vous voyez qu'elle est réduite à son point, c'est-à-dire qu'elle est épaisse comme une bouillie claire, vous la retirez du feu, et la déposez dans une autre casserole, en la tenant chaude au bain-marie.

Espagnole travaillée.

Il faut, pour que cette sauce soit d'un goût exquis, la travailler. Prenez cinq cuillères à pot d'espagnole, trois autres de consommé et une poignée de champignons ; en cas que votre espagnole ne soit pas assez colorée, vous y mettrez du blond de veau ; vous ferez bouillir votre sauce

à un feu un peu ardent ; vous aurez soin de l'écumer et de la dégraisser, afin que votre sauce soit de belle couleur et non louche ; lorsque votre sauce, après avoir été réduite, est liée comme une bouillie claire, vous la passez à l'étamine, et la mettez dans une casserole, en la tenant chaude au bain-marie, pour vous en servir en cas de besoin.

Autre Espagnole travaillée.

Vous travaillerez cette sauce comme la précédente ; vous y ajouterez les trois-quarts d'une bouteille de vin blanc, ou plus, selon la quantité de sauce : tâchez qu'elle soit d'un bon sel.

Velouté travaillé.

Vous travaillez votre velouté comme votre espagnole ; vous le faites réduire, dégraisser et écumer de même : tâchez que votre velouté se conserve bien blanc ; pour cela il faut éviter que votre consommé ait de la couleur ; vous y mettez de même des champignons ; vous le passerez à l'étamine ; après cela vous le tiendrez chaud au bain-marie.

Sauce romaine.

Prenez une livre de veau, coupez-le en dés, une demi-livre de chair de jambon que vous coupez de même, deux cuisses de poule, trois ou quatre carottes, quatre oignons, deux feuilles de laurier, trois clous de girofle, un peu de basilic, une demi-livre de beurre et un peu de sel ; mettez le tout dans une casserole et sur un feu un peu ardent : quand votre viande sera un peu revenue, vous pilerez douze jaunes d'œufs durs ; quand ils seront bien pilés, vous les mettrez dans la casserole où est votre viande ; vous remuerez vos jaunes avec votre viande lorsque votre beurre sera chaud : vous ne mettrez votre casserole sur le feu que quand vous y aurez mis du mouillement : vos jaunes bien remués ; vous y verserez une pinte de crême petit à petit, pour que vos jaunes se délaient bien : vous ferez bouillir le tout à un feu un peu ardent : ayez bien soin de

toujours tourner votre sauce, afin qu'elle ne se mette pas en grumeaux : si elle était trop liée, vous y mettriez de la crème ou du lait : quand elle aura bouilli une heure et demie, vous la passerez à l'étamine, et vous vous en servirez pour les choses indiquées.

PETITES SAUCES.

Sauce hachée.

Vous jetterez dans une casserole une pincée de persil haché, une pincée d'échalottes, une cuillerée de champignons, le tout hachée, un demi-verre de vinaigre, un peu de gros poivre ; vous mettrez votre casserole sur le feu, et vous ferez réduire votre vinaigre jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus; alors vous prenez plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole, autant de bouillon : vous ferez réduire et dégraisser votre sauce : quand elle sera à son point, vous y mettrez une cuillerée de câpres hachées, deux ou trois cornichons aussi hachés : vous changerez votre sauce de casserole, et vous la mettrez au bain-marie : au moment de servir, vous y mettrez un ou deux anchois pilés et maniés avec du beurre, que vous aurez soin de vanner dans votre sauce.

A défaut d'espagnole, on peut faire cette sauce avec un petit roux : vous y jetterez vos fines herbes, et les mouillerez avec un peu de bouillon, un filet de vinaigre. Vous ferez comme dans la précédente : observez qu'elle soit d'un bon sel.

Sauce poivrade.

Vous mettrez dans une casserole une grosse pincée de persil en feuilles, quelques ciboules, deux feuilles de laurier, un peu de thym, une forte pincée de poivre fin, plein un verre de vinaigre, un peu de beurre : vous ferez réduire votre vinaigre et assaisonnement jusqu'à ce qu'il en reste peu dans la casserole; alors vous verserez plein deux cuillères à pot de grande espagnole, et une seule de bouillon : vous fe-

rez réduire cette sauce à son point, et vous la passerez à l'étamine sans la fouler.

Faute de sauce espagnole, on peut se servir d'un roux : quand il est fait, vous y mettez des tranches de carottes et d'oignons, du persil en feuilles, deux feuilles de laurier, un peu de thym et quelques ciboules ; vous passez tout cela dans votre roux; quand vos légumes sont bien frits avec votre roux, vous les mouillez avec du bouillon et un demi-verre de vinaigre : il faut que votre sauce soit un peu claire, pour que vos légumes puissent cuire : quand cette sauce aura bouilli une heure et demie, vous la dégraisserez et la passerez à l'étamine : il faut que le vinaigre et le poivre fin y dominent.

Sauce piquante.

Mettez dans votre casserole un poisson de vinaigre, deux pouces de petit piment enragé, une pincée de poivre fin, une feuille de laurier, un peu de thym : faites réduire à moitié ce qui est dans votre casserole, alors vous y verserez plein trois cuillères à dégraisser d'espagnole et deux cuillères de bouillon : vous ferez réduire votre sauce assez pour qu'elle soit comme une bouillie claire : vous y mettrez le sel nécessaire pour qu'elle soit de bon goût.

On peut aussi faire un petit roux : faute de sauce, vous le mouillerez avec du bouillon : vous y mettrez tout ce qui est dans la précédente sauce, et vous la ferez réduire jusqu'à ce qu'elle soit assez épaisse pour la servir.

Sauce Blanche.

Mettez dans une casserole un quarteron de beurre, une demi-cuillerée à bouche de farine, du sel, du gros poivre ; vous pétrissez le tout ensemble avec une cuillère de bois; vous verserez une cuillerée à bouche de vinaigre et un peu d'eau, (il vaut mieux la remouiller si elle est trop épaisse): vous posez votre sauce sur le feu, et vous la tournez jusqu'à ce qu'elle soit liée : ne la laissez pas bouillir, afin qu'elle ne sente pas la colle.

Sauce à la Portugaise.

Mettez dans votre casserole un quarteron de beurre, deux jaunes d'œufs crus, plein une cuillère à bouche de jus de citron, du gros poivre, du sel, ce qu'il faut pour que votre sauce soit de bon goût; mettez-la sur un feu qui ne soit pas trop ardent; ayez bien soin de la tourner et de ne pas la quitter, parce que votre sauce caillerait; quand elle sera un peu chaude, vous la vannerez, c'est-à-dire vous prendrez de la sauce dans votre cuillère, et vous la laisserez retomber dans votre casserole : vous la remuerez avec force, pour que votre beurre se lie avec les jaunes : ayez soin de ne faire cette sauce qu'au moment; en cas qu'elle soit trop liée, vous y mettrez un peu d'eau.

Sauce Hollandaise.

Prenez du velouté réduit dans lequel vous mettrez du gros poivre, un filet de vinaigre d'estragon; vous tiendrez votre sauce chaude : au moment de la servir, vous y mettrez gros comme la moitié d'un œuf de beurre fin, que vous ferez fondre dans votre sauce qui est chaude; puis vous prendrez un peu de vert d'épinards, que vous délaierez dans votre sauce au moment de servir. (*Voyez* Vert d'épinards.)

On peut faire cette sauce sans velouté; vous ferez un petit roux blanc, que vous mouillerez avec un peu de fond de cuisson, comme cuisson de volaille, de noix de veau, de tendon de veau, etc. Il faut que votre mouillement ne soit pas coloré; quand votre sauce est réduite et de bon goût, vous y mettez les mêmes choses que ci-dessus.

Sauce Allemande.

Vous prendrez du velouté travaillé; vous y mettrez deux ou trois jaunes d'œuf, selon la quantité de sauce dont vous avez besoin. Après l'avoir liée, vous y jetterez gros comme la moitié d'un œuf de beurre fin; votre beurre étant fondu, en remuant votre sauce, vous la passerez à l'étamine, pour

éviter qu'on n'y trouve des germes ; vous tiendrez votre sauce au bain-marie ; vous y mettrez un peu de gros poivre : faites attention qu'elle soit d'un bon sel.

Faute de velouté, vous pourrez faire cette même sauce en passant un peu de veau coupé en dés dans une casserole avec un peu de beurre, quelques morceaux de carottes, trois ou quatre petits oignons, une feuille de laurier, deux clous de girofle : lorsque le tout est revenu, vous y mettez plein une cuillère à bouche de farine, que vous remuerez avec ce qui est dans votre casserole; puis vous mouillez avec du bouillon, et vous tournez votre sauce jusqu'à ce qu'elle bouille : votre viande cuite, vous passez votre sauce à l'étamine, et vous la liez comme celle ci-dessus. Vous vous en servirez pour les choses indiquées.

Sauce Indienne.

Vous mettrez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, trois gousses de petit piment enragé bien écrasé, plein un dé de poudre de safran de l'Inde, ou *terra-merita* ; vous ferez chauffer votre beurre jusqu'à ce qu'il soit un peu frit ; vous mettrez ensuite plein quatre cuillères à dégraisser de la sauce précédente veloutée, sans être liée, deux cuillerées de bouillon ; vous ferez réduire, vous dégraisserez votre sauce ; vous la mettrez dans une autre casserole, et la tiendrez chaude au bain-marie : au moment de servir, vous y jetterez gros comme un œuf de beurre que vous remuerez bien avec votre sauce : vous pouvez la lier aussi ; elle sera bonne avec beaucoup de choses.

Sauce à la Grimaud.

(*Voyez* la sauce à la Portugaise.) Dans cette sauce, vous raperez un peu de muscade, trois gousses de petit piment enragé bien écrasé, plein un dé de poudre de safran de l'Inde que vous mettrez en faisant votre sauce : vous vous en servirez pour les choses indiquées.

Sauce au Beurre d'Anchoix.

Vous aurez de la sauce espagnole bien réduite, dans laquelle vous mettrez, au moment de servir, gros comme la moitié d'un œuf de beurre d'anchois (*Voyez* Beurre d'Anchois), et du jus de citron, pour détruire le sel que pourrait produire le beurre; vous aurez soin, en mettant celui d'anchois dans votre sauce qui sera plus chaude, de la bien tourner avec une cuillère, afin que votre beurre se lie bien avec votre sauce.

Faute d'espagnole, vous feriez une sauce brune, et vous y mettriez votre beurre d'anchois. Cette sauce peut se faire au maigre. (*Voyez* Beurre d'Anchois.)

Sauce au Beurre et à l'Ail.

Prenez du velouté travaillé ce qu'il faut pour saucer: au moment de servir, vous mettrez gros comme la moitié d'une noix de beurre à l'ail, que vous remuerez dans votre sauce, vous y ajouterez gros comme la moitié d'un œuf de beurre fin pour y donner du moëlleux.

Vous pouvez, faute de velouté, faire un peu de sauce avec des débris de veau, ou avec un fond de cuisson où vous mettrez, au moment de servir, du beurre à l'ail, selon la quantité de sauce; mais il faut que l'ail domine.

On peut aussi en faire à la sauce brune: elle peut de même se faire en maigre. (*Voyez* Beurre à l'ail.)

Sauce au Beurre d'Ecrevisses.

Ayez du velouté travaillé ce qu'il faut pour saucer; au moment de servir, vous mettrez gros somme un œuf de beurre d'écrevisses dans votre velouté bien chaud; vous remuerez bien votre sauce où est votre beurre, pour qu'il se lie avec elle; en cas que votre sauce n'ait pas assez de couleur, vous y mettrez un peu de beurre d'écrevisses. Cette sauce se fait aussi en maigre; alors vous prendriez du velouté maigre. (*Voyez* velouté maigre et Beurre d'Ecrevisses.)

Sauce au fumé de Gibier.

Vous mettrez dans une casserole des perdrix ou lapereaux de garenne, trois ou quatre, selon la quantité de sauce que vous avez; vous mettez deux carottes, trois ou quatre oignons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym; vous mouillez le tout avec une demi-bouteille de vin blanc : vous faites réduire le vin qui est avec votre gibier, jusqu'à ce qu'il soit à la glace, et vous le mouillez avec de l'essence de gibier, si vous en avez; sans cela vous mouillerez avec du consommé. Lorsque votre gibier est cuit, vous passez cette essence à travers une serviette, et vous vous en servez pour travailler; plein six ou huit cuillères à dégraisser d'espagnole, ou autre sauce convenable, si vous n'en avez pas : quand votre sauce est réduite et dégraissée à son point, vous la passez à l'étamine, et la mettez dans une casserole au bain-marie.

On peut aussi se servir des débris du gibier pour cette sauce : si l'on n'a pas d'espagnole ni d'essence, on mouillera de même les débris du gibier avec du vin blanc qu'on ferait tomber à la glace, ou avec du bouillon, ou en mettrait dans une sauce brune que l'on ferait réduire, et l'on s'en servirait : votre sauce doit être d'un bon sel et d'un bon goût.

Sauce tomate à l'Indienne.

Coupez cinq ou six oignons que vous mettrez dans une casserole, un peu de thym, un peu de laurier, douze ou quinze pommes d'amour ou tomates; prenez du bouillon du derrière de la marmite, ou un bon morceau de beurre que vous mettrez dans vos tomates, du sel, cinq ou six gousses de petit piment enragé, un peu de poudre de safran d'Inde ou *terra-merita*, un verre de bouillon : vous mettrez vos tomates sur le feu; vous aurez soin de remuer de temps en temps, parce que cette sauce est susceptible de s'attacher : quand vous verrez que ce qui est dans votre

casserole sera un peu épais, vous passerez cette sauce à l'étamine comme une purée : ne la faites pas trop claire.

Sauce tomate française.

Vous mettrez quinze ou vingt tomates dans une casserole avec un peu de bouillon, du sel, du gros poivre, vous les ferez cuire et réduire; quand vos tomates sont épaisses, vous les passez comme une purée dans une étamine; après cela, si votre sauce était trop claire, vous la mettriez dans une casserole et vous la feriez réduire; vous en verserez plein quatre ou cinq cuillères à bouche dans un peu de velouté; au moment de servir, vous y mettrez gros comme un œuf de beurre, que vous ferez fondre dans votre sauce : avant de la servir, voyez si elle est assaisonnée et de bon goût. Vous vous en servirez pour les choses indiquées.

Sauce à la d'Orléans.

Vous mettrez dans une casserole trois ou quatre petites cuillerées de vinaigre, un peu de poivre fin, un peu d'échalottes, gros comme la moitié d'un œuf de beurre : vous ferez réduire le tout, et vous verserez plein quatre ou cinq cuillères à dégraisser de sauce brune travaillée. Au moment de servir, vous mettrez dans votre sauce quatre ou cinq cornichons coupés en dés, trois blancs d'œufs durs coupés de même, quatre ou cinq anchois que vous partagerez en deux pour ôter l'arrête; puis vous couperez vos moitiés en petits carrés; une carotte cuite coupée en dés de la même grosseur que vous avez coupé vos cornichons, une cuillerée de câpres entières; au moment de servir, vous mettrez tout cela dans votre sauce, et vous la poserez sur le feu un instant; il ne faut pas qu'elle bouille. Vous pouvez aussi faire cette sauce avec un petit roux, que vous mouillerez avec un fond de cuisson ou du bouillon; vous assaisonnerez votre sauce comme la précédente, et vous y mettrez les mêmes choses.

Sauce aux Truffes.

Vous hachez bien fin deux ou trois truffes, que vous faites revenir légèrement dans de l'huile, ou bien du beurre (cela tient au goût), vous mettrez dans vos truffes quatre ou cinq cuillerées à dégraisser de velouté : une cuillerée de consommé; vous ferez bouillir votre sauce un quart-d'heure à petit feu, puis vous la dégraisserez, et vous la mettrez dans une petite casserole, que vous tiendrez au bain-marie.

Si vous n'avez pas de velouté, vous vous servirez d'un peu de farine pour vos truffes : passez cinq ou six cuillerées de bouillon, un peu de gros poivre, un peu de quatre épices : vous faites migeoter votre sauce, et vous vous en servez pour les choses indiquées.

Sauce ravigote hachée.

Vous hachez un peu de cerfeuil, de civette, de pimprenelle et d'estragon : il faut que ce dernier domine : quand ces fines herbes sont bien hachées, vous avez du velouté où vous mettez plein deux cuillères à bouche de vinaigre, un peu de gros poivre : vous tenez votre sauce bien chaude : au moment de servir, vous y jetez votre ravigote hachée avec un petit morceau de beurre fin : vous remuerez votre sauce pour faire fondre le beurre : vous mêlez les fines herbes, en ayant soin que cette sauce soit d'un bon sel.

A défaut de velouté, on peut faire un roux blanc, que l'on mouille avec du bouillon : on lui donne bon goût, et on l'apprête de même que cette sauce.

Sauce à l'Aurore.

Ayez dans une casserole du velouté travaillé, dans lequel vous mettrez plein deux cuillères à bouche de jus de citron, du gros poivre, un peu de muscade rapée : votre sauce marquée, vous avez quatre jaunes d'œufs durs, que vous passez à sec à travers une passoire : cela forme une espèce de vermicelle. Au moment de servir, vous mettrez vos jaunes

dans votre sauce, qui est bien chaude; prenez garde de ne la pas laisser bouillir quand les jaunes y seront, et qu'elle soit d'un bon sel.

Maître-d'Hôtel froide.

Vous mettrez un quarteron de beurre dans une casserole, un peu de persil et d'échalottes hachés bien fins, du sel, du gros poivre, un jus de citron : vous pétrissez le tout ensemble avec une cuillère de bois : au moment de servir, vous versez votre maître-d'hôtel dessus, dessous, ou dedans les viandes ou poissons : on peut aussi y mettre une ravigote hachée en place de persil.

Maître-d'Hôtel liée.

Mettez dans votre casserole un quarteron de beurre, plein une cuillère à café de farine, persil, ciboules hachées bien fins, sel, gros poivre : vous ajoutez plein deux cuillères à dégraisser d'eau, vous mettrez votre sauce sur le feu au moment de servir, vous la tournerez comme une sauce blanche : si elle était trop liée, vous y mettrez un jus de citron avec un peu d'eau : il faut que cette sauce soit épaisse comme une sauce blanche : on peut, en place de persil et d'échalottes, y mettre une ravigote hachée bien fine.

Sauce pluche.

Vous mettrez dans une casserole plein quatre ou cinq cuillères à dégraisser de velouté, un demi-verre de vin blanc, du gros poivre, un peu de racine de persil coupée en petits filets, que vous mettrez cuire dans votre sauce; quand elle sera assez réduite, vous aurez des feuilles de persil concassées, c'est à dire que l'on brise la feuille en quatre ou cinq morceaux, que vous ferez blanchir dans une eau de sel : quand votre pincée de persil sera blanchie, vous la rafraîchirez à l'eau froide, et au moment de servir, vous mettrez votre persil blanchi dans votre sauce.

Rémoulade verte.

Ayez une petite poignée de cerfeuil, la moitié de pimprenelle, d'estragon, de petite civette : vous ferez blanchir ces herbes que l'on appelle *ravigotte* ; quand elles seront bien pressées, vous les pilerez ; ensuite vous y mettrez du sel, du gros poivre, plein un verre de moutarde ; vous pilerez encore le tout ensemble, puis vous y mettrez la moitié d'un verre d'huile que vous amalgamerez avec votre ravigote et moutarde : le tout bien délayé, vous y mettrez deux ou trois jaunes d'œufs crus, et plein quatre ou cinq cuillères à bouche de vinaigre; vous mettrez le tout ensemble, et vous le passerez à l'étamine, comme si c'était une purée : il faut que votre remoulade soit un peu épaisse ; en cas qu'elle ne soit pas assez verte, vous y mettrez un peu de vert d'épinards. (*Voyez* vert d'épinards.)

Rémoulade.

Vous aurez plein un verre de moutarde que vous mettrez dans un vase, afin de pouvoir la délayer ; vous hacherez un peu d'échalotes, un peu de ravigote, que vous mettrez dans votre moutarde ; vous y jetterez six ou sept cuillerées d'huile, trois ou quatre de vinaigre, du sel, gros poivre ; vous délaierez le tout ensemble : vous y mettrez deux jaunes d'œufs crus que vous remuerez avec votre rémoulade ; ayez soin de bien la tourner, afin que votre sauce soit bien liée : il faut qu'elle soit un peu épaisse.

Rémoulade Indienne.

Vous pilerez dix jaunes d'œufs durs ; quand ils seront bien pilés, vous mouillerez vos jaunes avec huit cuillerées à bouche d'huile, que vous mettrez l'une après l'autre en pilant toujours vos jaunes d'œufs ; dix gousses de petit piment, plein une cuillère à café de poudre de safran d'Inde ou *terra-merita*, du sel, du gros poivre ; vous prendrez ensuite quatre ou cinq cuillerées de vinaigre ; vous amalgamerez le tout le mieux possible, et vous passerez cette

sauce à l'étamine comme une purée : il faut qu'elle soit un peu épaisse : vous la mettrez dans une saucière.

Ravigote à l'huile.

Vous hacherez une ravigote que vous mettrez dans une casserole, avec du sel, du gros poivre, plein une cuillère à dégraisser de velouté froid; vous remuez votre sauce avec votre ravigote; vous y mettez deux cuillerées à dégraisser d'huile que vous mêlez bien avec votre sauce pour qu'elle soit liée : vous mettrez quatre ou cinq cuillerées à bouche de vinaigre : il faut que votre sauce soit bien remuée au moment de la mettre sur votre salade de viande ou de poisson.

Sauce de Kari.

Vous mettrez un demi-quarteron de beurre dans une casserole, plein une cuillère à café de safran de l'Inde en poudre, ou *terra-merita*, cinq petites gousses de piment enragé haché ou écrasé; vous ferez chauffer votre beurre jusqu'à ce qu'il frémisse; quand il sera bien chaud, vous mettrez cinq cuillères à dégraisser de velouté; vous remuerez bien votre sauce, et vous vous en servirez sans en ôter la graisse et sans la passer à l'étamine; vous y joindrez un peu de muscade rapée : votre sauce doit être bien chaude.

Sauce brune maigre.

Vous mettrez dans le fond de votre casserole un morceau de beurre, quatre ou cinq grosses carottes coupées en lames, cinq ou six gros oignons partagés en tranches, deux ou trois racines de persil, trois feuilles de laurier, une pincée de thym, trois clous de girofle, deux moyennes carpes coupées en morceaux, deux brochets de moyenne grosseur aussi coupés, du sel et du poivre; vous mouillerez avec une demi-bouteille de vin blanc et un peu de bouillon maigre : vous laisserez attacher votre réduction au fond de votre casserole jusqu'à ce qu'elle ait assez de couleur, c'est-

à-dire que le fond de votre casserole soit brun; si vous avez du bouillon maigre, vous la mouillerez avèc; sans cela vous mettrez une demi-bouteille de vin blanc dans votre casserole pour détacher, et vous la remplirez d'eau; vous y ajouterez un gros bouquet de persil et de ciboules, et deux ou trois poignées de champignons; vous laisserez bouillir une heure et demie ce qui est dans votre casserole: après vous passerez le mouillement au tamis de soie; après cela, vous faites un roux blond; quand il est à son point, vous versez le jus de votre poisson dessus: ayez soin de bien délayer votre roux en le mouillant, pour éviter les grumeaux; vous laisserez bouillir une heure votre sauce, que vous écumerez et dégraisserez, après vous la passerez à l'étamine.

Velouté maigre.

Vous marquerez votre poisson et vos légumes comme pour la sauce brune; vous les mettrez dans votre casserole; vous ferez le velouté, mais vous ne le laisserez pas prendre couleur: au moment où vous verrez qu'il n'y aura plus de mouillement dans votre casserole, vous userez du même procédé qu'à la précédente. Quand votre poisson aura bouilli une heure et demie, vous passerez votre mouillement au tamis de soie; vous ferez un roux blanc; lorsqu'il sera à son point, vous y mettrez deux poignées de champignons que vous remuerez dans votre roux blanc; vous y verserez le jus de votre poisson, et vous le tournerez bien pour éviter les grumeaux: vous laisserez bouillir votre velouté une heure; vous l'écumerez et vous le dégraisserez, puis vous le passerez à l'étamine: qu'il ne soit ni trop épais, ni trop clair, et que votre sauce soit d'un bon sel.

Jus maigre.

Marquez le jus comme dans la sauce précédente. Vous le ferez attacher jusqu'à ce qu'il soit presque noir; vous vous servirez des mêmes ingrédiens que pour les

autres sauces, et le même mouillement. Quand votre jus aura bouilli une heure et demie, vous le passerez au tamis de soie, et vous vous en servirez pour ce dont vous aurez besoin.

Blond maigre.

Le blond se fait de même que le jus, excepté qu'il ne faut pas qu'il ait beaucoup de couleur.

De toutes les Sauces.

Avec toutes les sauces maigres précédentes, on peut marquer toutes les petites sauces expliquées en gras : au lieu de sauce brune grasse, servez-vous de la maigre : au lieu de velouté gras, servez-vous du maigre : ainsi de suite.

Sauce à la Pluche.

(*Voyez* la pluche grasse.) Si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un roux blanc que vous mouillerez avec le court bouillon dans lequel aura cuit votre poisson ; vous y mettrez le même assaisonnement et les mêmes ingrédiens.

Faute de Sauce.

Vous ferez un roux foncé, ou un roux blanc que vous mouillerez avec la cuisson de votre poisson ; vous le ferez réduire, et le passerez à l'étamine ; si l'assaisonnement n'est pas trop salé, ni d'un goût trop fort, vous ferez par ce moyen une sauce liée, sauce verte, sauce au beurre d'écrevisses, sauce ravigotte, etc......

Beurre d'Anchoix.

Ayez cinq ou six anchois qu'il faut bien laver ; vous en leverez les chairs, vous les pilez bien ; après vous les passerez, sans y mettre de mouillement, à travers un tamis de crin, puis vous prendrez les chairs et les amalgamerez avec autant de beurre, et vous en servirez pour les choses indiquées.

Beurre d'Ecrevisses.

Vous ferez cuir des écrevisses comme pour entremêts ; vous en oterez les chairs ; vous mettrez les coquilles sur un plat pour les faire sécher, soit au four, soit sur un fourneau ; lorsqu'elles seront bien sèches, vous les pillerez jusqu'à ce qu'elles soient bien en poudre. Sur cinquante écrevisses, vous mettrez trois quarterons de beurre et pillerez le tout ensemble ; après vous le mettrez dans une casserole sur un feu doux pendant un bon quart-d'heure ; ensuite vous mettrez votre beurre dans une étamine que vous aurez mise sur une casserole où il y aura de l'eau froide, vous ferez sortir tout le beurre en tordant votre étamine ; et le suc étant tombé sur l'eau qui est dans votre casserole, vous le laisserez figer, puis vous vous en servirez pour les choses indiquées.

Beurre à l'Ail.

Vous pillerez six gousses d'ail dans un mortier, lorsqu'elles le seront, vous le passerez, en le foulant avec une cuillère de bois, à travers un tamis de soie ; vous ramasserez ce qui a passé à travers, vous le remettrez dans le mortier avec deux onces de beurre ; vous pillerez le tout ensemble jusqu'à ce que ce soit bien amalgamé, et vous vous en servirez pour les choses indiquées.

Vert.

Vous ferez blanchir une poignée d'épinards, dans laquelle vous mettrez une pincée de persil, quelques queues de ciboules ; lorsque le tout sera bien blanchi, vous le rafraichirez, le presserez bien dans vos mains, le pillerez et passerez à travers l'étamine : en cas qu'il soit trop épais, vous le mouillerez avec du bouillon froid : vous vous en servirez pour les choses indiquées.

Purée d'Oignons brune.

Vous éplucherez trente ou quarante oignons, selon leur

grosseur ; vous les couperez en deux de la tête à la queue ; vous ôterez ces deux extrémités, pour éviter que votre purée soit âcre ; vous mettrez un quarteron et demi de beurre dans votre casserole ; vous couperez vos oignons par tranche formant demi-cercle : vous les mettrez dans votre beurre : vous passerez vos oignons jusqu'à ce qu'ils soient blonds : vous y mettrez plein deux cuillerées à dégraisser d'espagnole, plein une cuillerée à pot de bouillon : vous ferez réduire votre purée ; quand elle est assez épaissie, vous la passez à l'étamine : ne la faites plus bouillir, pour éviter qu'elle ne prenne de l'âcreté, vous la tiendrez chaude au bain-marie.

Si vous n'avez point de sauce, vous mettrez plein une cuillère à bouche de farine ; lorsque votre oignon sera blond, vous y mettrez du bouillon, un morceau de sucre gros comme une noix : quand votre purée sera réduite, vous la passerez à l'étamine.

Purée d'Oignons blancs.

Vous préparerez votre oignon comme pour la purée précédente : vous passerez votre oignon sur un feu doux, afin qu'il ne prenne pas couleur ; quand il sera bien fondu, vous y mettrez plein quatre cuillères à dégraisser de velouté, et une pinte de crême, gros comme une noix de sucre ; vous ferez réduire votre purée à grand feu, en la tournant toujours ; quand elle sera épaissie, vous la passerez à l'étamine : tâchez qu'elle ait un bon sel.

Si vous n'avez pas de velouté, vous mettrez une cuillerée de farine, de la crême, du sel, du gros poivre : vous finirez votre purée comme celle ci-dessus : mettez-la au bain-marie ou à un feu doux, pour qu'elle ne bouille pas.

Purée de Pois verts.

Vous aurez un litron et demi de poits verts : vous les ferez baigner dans l'eau, vous y mettrez un quarteron de beurre

avec lequel vous manierez vos pois : vous jetterez l'eau et vous égoutterez vos pois dans une passoire : ensuite vous les mettrez dans une casserole sur un fourneau qui ne soit pas trop ardent ; vous mettrez dans vos pois une poignée de feuilles de persil et un peu de vert de queues de ciboules, vous sautez vos pois pendant un quart-d'heure : ensuite vous mettez un peu de sel dedans, plein la moitié d'une cuillère à pot de consommé ou de bouillon, faites-les bouillir sur un feu moins ardent, en couvrant votre casserole de son couvercle. Après que vos pois auront été trois-quarts d'heure au feu, vous les mettrez dans un mortier pour les piler : vous les passerez à l'étamine ; servez-vous de consommé froid ou de bouillon pour les passer : quand votre purée sera passée, vous la déposerez dans une casserole : si elle n'était pas assez verte, vous y joindriez un vert d'épinards : mais cette purée doit être assez verte par elle-même ; vous la ferez chauffer au moment de vous en servir, afin qu'elle ne jaunisse pas : vous l'employerez pour les choses indiquées.

Purée de Pois secs.

Vous aurez un litron de pois secs que vous laverez ; vous les mettrez dans une petite marmite, en y joignant une livre de petit lard, que vous aurez fait blanchir, une livre et demie de tranche de bœuf, deux carottes, trois oignons, dont un piqué de deux clous de girofle ; vous remplirez votre marmite presque en entier de bouillon : quand vos pois seront cuits, vous les jetterez dans une étamine ; vous les mettrez à sec, et vous en ôterez le lard, les légumes et le bœuf : vous passerez vos pois à l'étamine ; vous les mouillerez petit à petit avec le bouillon dans lequel ils auront cuit : vous tâcherez que votre purée soit épaisse, parce qu'il est plus facile de l'éclaircir que de la rendre épaisse ; vous la verserez dans une casserole, vous y mettrez trois ou quatre cuillerées à dégraisser de velouté ; en cas qu'elle soit trop épaisse, vous y mettriez un peu de

mouillement dans lequel ils auront cuit : vous la ferez bouillir : vous l'écumerez et la dégraisserez : quand votre purée sera assez épaissie, vous la changerez de casserole : vous verrez si elle est de bon goût et de bon sel : au moment de servir, vous la verdirez avec un vert d'épinards. (*Voyez* Vert d'épinards.) Vous vous en servirez pour les choses indiquées.

Purée de Lentilles.

Ayez un litron et demi de lentilles à la reine, ou bien d'autres ; vous les marquerez comme les pois ci-dessus : quand elles seront cuites, vous en oterez les légumes, le lard et le bœuf : vous les passerez à l'étamine ; lorsque vous en aurez exprimé le bouillon, vous mettrez votre purée dans une casserole avec trois ou quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole ; vous verserez plus de mouillement dans cette purée que dans celle de pois, parce qu'il faut qu'elle bouille long-tems pour qu'elle rougisse : ayez bien soin de l'écumer et de la dégraisser ; prenez garde qu'elle ne soit pas trop salée, parce qu'en réduisant elle prendrait de l'âcreté ; après qu'elle sera réduite, vous la mettrez dans une autre casserole pour vous en servir au moment et pour les choses indiquées.

Purée de Racines pour entrée.

Quand vos carottes sont propres, vous les coupez en lames, vous mettez dans une casserole une demi-livre de beurre : trente carottes suffisent pour une purée ; vous y mettrez sept ou huit oignons dont vous ôterez la tête et la queue ; vous les couperez en quatre formant le cercle : quand votre beurre sera fondu, vous y mettrez vos racines ; vous les remuerez afin qu'elles ne s'attachent pas : quand vous verrez que vos racines seront un peu fondues, vous les mouillerez avec du bon bouillon ; vous y mettrez un morceau de sucre gros comme une noix ; vous laisserez migeoter votre purée pendant trois heures, vous tâterez

avec les deux doigts si vos racines s'écrasent facilement, vous retirerez votre purée du feu pour la mettre dans votre étamine; vous ôterez le mouillement : vous écraserez ensuite vos racines; vous les passerez à l'étamine; vous les mouillerez de tems en tems pour les passer plus aisément : il ne faut pas que votre purée soit trop claire, et ne pas la faire bouillir long-tems, si vous voulez qu'elle ne prenne pas d'àcreté; quand votre purée sera dans la casserole, vous y mettrez quatre cuillerées à dégraisser de velouté : s'il vous reste un peu de mouillement de vos racines, vous le verserez dans votre purée; ensuite vous la ferez réduire en l'écumant et la dégraissant, jusqu'à ce qu'elle soit assez épaisse pour masquer vos entrées.

Purée de Cardons.

Vous ferez cuir vos cardons dans un blanc (*Voyez* Cardon); vous les couperez en petits morceaux, vous aurez plein trois cuillères à dégraisser de velouté, six cuillerées de consommé; vous mettrez vos cardons avec cette sauce; faites-la réduire avec vos cardons; quand ils seront réduits en pâte, vous les passerez à l'étamine; vous tiendrez votre purée la plus épaisse possible : en cas qu'elle le soit trop, vous l'allongerez avec de la crème réduite; vous y ajouterez gros comme une noix de glace : ne faites pas bouillir votre purée; vous la tiendrez chaude au bain-marie.

Purée de Champignons.

Vous aurez des champignons très-blancs; vous coupez le bout terreux de la queue; vous les lavez : mettez un peu d'eau dans une casserole, et exprimez-y le jus d'un citron; vous les sauterez dedans, vous les égoutterez, vous les hacherez le plus fin possible; vous les mettrez dans un linge blanc, puis vous les presserez bien fort : vous prendrez un morceau de beurre que vous mettrez dans une casserole; vous y verserez un jus de citron; vous y mettrez vos champignons hachés; vous les passerez

jusqu'à ce que votre beurre tourne en huile; vous y mettrez six cuillerées à dégraisser de grand velouté, autant de consommé; vous ferez réduire jusqu'à ce que votre purée soit assez épaisse; vous ajouterez un peu de gros poivre, changez ensuite votre purée de casserole.

Faute de velouté, mettez plein une cuillère à bouche de farine, et vous verserez du bouillon en place de consommé.

Purée d'Oseille grasse.

Ayez de l'oseille selon la quantité de purée que vous voudrez faire; il faut y mettre trois ou quatre cœurs de laitues, une poignée de cerfeuil, le tout bien épluché; vous les hacherez bien, les presserez pour en extraire le jus; mettez un bon morceau de beurre dans votre casserole, des champignons hachés, des échalotes et du persil que vous passerez dans votre beurre; vous mettrez l'oseille par-dessus vos fines herbes, et les ferez cuire; quand elles seront à leur point, vous y mettrez plein quatre cuillères à dégraisser de velouté, ou plus selon la quantité de purée. (*Voyez* Velouté); si vous n'en avez pas, mettez plein une cuillère à bouche de farine; mouillez votre purée avec du bouillon, un peu de sel, du poivre; faites-la réduire; quand elle le sera assez, vous y mettrez cinq ou six jaunes d'œufs; vous la passerez à l'étamine, et la déposerez dans une casserole, pour vous en servir pour les choses indiquées.

Purée d'Oseille maigre.

Préparez votre oseille assaisonnée, et faites-la cuire comme la précédente: quand elle est bien passée au beurre, vous avez six jaunes d'œufs dans lesquels vous mettez plein deux cuillères à bouche de farine, que vous mêlez avec de la crême, si vous en avez, ou bien trois verres de lait; vous mettrez cet appareil dans votre oseille: quand elle sera fondue, vous la faites réduire sur un fourneau un peu ardent, en la tournant continuellement avec une cuillère

de bois : quand votre purée sera assez réduite, vous la passerez à l'étamine, et vous la tiendrez chaude pour vous en servir.

Purée de Haricots pour entrée.

Vous ferez cuire un litron de haricots blancs dans de l'eau, du sel et du beurre; vous mettrez une demi-livre de beurre dans une casserole; vous éplucherez une douzaine d'oignons; vous en couperez la tête et la queue; vous amincirez vos oignons; vous les mettrez avec votre beurre que vous passerez sur un feu un peu ardent; quand vos oignons seront bien blonds, vous y mettrez quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole et un verre de bouillon; vous ferez migeoter vos oignons une demi-heure ou trois quarts-d'heure; vous y mettrez vos haricots cuits lorsque votre sauce sera bien réduite; vous remuerez bien vos haricots avec votre sauce; quand votre mélange sera fait, vous les passerez à l'étamine; si votre purée était trop épaisse, vous la mouilleriez avec un peu de consommé ou de bouillon : votre purée passée, ne la faites plus bouillir, afin d'éviter l'âcreté; vous la tiendrez chaude au bain-marie ou sur un fourneau doux : en cas que vous n'ayez pas d'espagnole, vous mettrez plein une cuillère à bouche de farine avec vos oignons; vous la remuerez, et vous mouillerez votre purée avec du bouillon, ou quelque fond de cuisson, si vous en avez, et vous ferez votre purée comme il est expliqué.

Sauce Robert.

Vous partagerez en deux douze oignons dont vous couperez la tête et la queue; vous les couperez en petits dés; vous mettrez un bon morceau de beurre dans une casserole avec vos oignons; vous mettrez votre casserole sur un feu ardent : quand vos oignons seront blonds, si vous n'avez pas de sauce, vous prendrez une cuillerée à bouche de farine que vous mettrez avec vos oignons; vous verserez plein

une cuillère à pot de bouillon, plein une à dégraisser de vinaigre, du sel, du poivre; vous ferez réduire votre sauce jusqu'à ce qu'elle soit assez épaisse pour masquer : au moment de servir, vous y mettrez deux cuillerées à bouche de moutarde; vous vous en servirez pour les choses indiquées.

Blanc.

Vous mettrez une livre de lard rapé, une livre de graisse, une demi-livre de beürre, deux citrons coupés en tranches en ôtant le blanc, deux feuilles de laurier, deux clous de girofle, quatre carottes coupées en dés, quatre oignons ; une petite cuillerée à pot d'eau ; vous le ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit : vous aurez soin de tourner votre blanc, et de ne pas le laisser attacher : quand il n'y aura plus de mouillement, et que votre graisse sera fondue, vous le mouillerez avec de l'eau; vous y mettrez du sel clarifié; vous le ferez bouillir, vous l'écumerez, et vous vous en servirez pour les choses indiquées.

Farce cuite.

Vous couperez en petits dés des blancs de volailles crus ; vous mettrez un petit morceau de beurre dans une casserole avec vos blancs de volaille, un peu de sel, un peu de gros poivre, un peu de muscade rapée; vous les passerez à petit feu pendant dix minutes; vous égoutterez vos blancs, et vous les laisserez réfroidir : vous mettrez un morceau de mie de pain dans la même casserole avec du bouillon, un peu de persil haché bien fin; vous la remuerez avec une cuillère de bois, en la foulant et réduisant en panade : quand votre bouillon sera réduit, et que votre mie sera bien mitonnée, vous la mettrez réfroidir ; vous aurez une tetine de veau cuite et froide; au défaut vous vous servirez de beürre; vous pilerez vos blancs de volaille; quand ils seront bien pilés, vous les passerez au tamis à quenelle,

et le mettrez de côté; vous pilerez de même votre mie, vous la passerez au tamis et la mettrez à part; vous pilerez votre tetine, la passerez au tamis et la mettrez de côté; vous ferez trois portions égales de blancs, de mie de pain et de tetine : vous pilerez le tout ensemble; quand vous l'aurez pilé trois quarts-d'heure, vous y mettrez cinq ou six jaunes d'œufs, selon la quantité de farce; vous pilerez vos jaunes avec votre farce à mesure que vous en mettrez : votre farce faite, vous la retirerez du mortier pour la mettre dans une terrine : vous vous en servirez pour les cas de besoin; soit en viande de boucherie, volaille ou gibier, vous vous servirez du même procédé; vous emploierez aussi cette farce pour les gratins.

Marinade cuite.

Vous mettrez un morceau de beurre dans une casserole : vous couperez trois carottes en tranches, quatre oignons coupés de la même manière, deux feuilles de laurier, un peu de thym, deux clous de girofle; vous mettrez votre casserole sur le feu; vous passerez vos racines; après cela, vous y mettrez du persil en branches, quelques ciboules; vous les passerez avec vos légumes; vous y mettrez deux cuillerées à café de farine que vous mêlerez avec votre beurre; vous mettrez un verre de vinaigre et deux verres de bouillon, du sel, du poivre : vous ferez migeoter votre marinade pendant trois-quarts d'heure; vous la passerez au tamis de crin, et vous vous en servirez en cas de besoin; si vous avez de la sauce, vous en mettrez dedans en place de farine.

Pâte à frire.

Vous mettrez un litron de farine dans une terrine, six jaunes d'œuf, deux cuillerées à bouche d'huile, ou gros comme un œuf de beurre que vous ferez tiédir, pour qu'il se mêle avec la pâte; vous y mettrez du sel, du poivre, un verre de bierre; vous délayez votre pâte de manière qu'il n'y ait pas de grumeaux, vous remettrez du beurre, si

votre pâte est trop épaisse : ayez soin cependant qu'elle ne soit pas trop claire ; il faut qu'elle file en tombant de la cuillère : vous fouetterez deux blancs d'œuf comme pour du biscuit, et les mêlerez avec votre pâte, vous vous en servirez au besoin : vous pouvez mouiller votre pâte avec du vin blanc ou du lait.

Fines Herbes à papillottes.

Vous raperez une demi-livre de lard, vous mettrez six cuillerées d'huile, un quarteron de beurre que vous mettrez dans une casserole ; vous y verserez quatre cuillerées à bouche de champignons bien hachés, lesquels vous passez dans votre casserole sur le feu : quand vos champignons seront bien saisis, vous y mettrez deux cuillerées d'échalottes bien hachées, vous les passerez avec vos champignons, après vous mettrez plein deux cuillères à bouche de persil bien haché ; vous passerez le tout ensemble : après cela vous mettrez du sel, du gros poivre, un peu d'épices ; vous transposerez vos fines herbes dans une terrine : vous vous en servirez en cas de nécessité.

Petits Oignons glacés.

Vous éplucherez vos petits oignons bien correctement, c'est-à-dire de ne pas couper trop la tête ni la queue, et ne point les écorcher : vous beurrerez le fond de votre casserole, et vous placerez la tête de vos petits oignons dessus le cul ; mettez-y gros comme une noix de sucre, du bouillon ou de l'eau, jusqu'à la queue des petits oignons, vous les mettrez au feu ardent : quand le mouillement sera aux trois-quarts réduit, vous les ferez aller à petit feu, et vous les ferez tomber à glace : vous vous en servirez lorsqu'il sera nécessaire.

Oignons glacés.

Vous aurez douze ou quinze gros oignons, tous de la même grosseur, les éplucherez, les préparerez et les

ferez cuire comme les petits oignons, (*Voyez* petits oignons.)

Rocambole.

Epluchez plein un grand verre de rocamboles; vous les mettrez dans l'eau bouillante; vous les retirerez quand elles commenceront à s'écraser sous les doigts, et les mettrez dans l'eau fraîche : quand elles seront froides, vous les égouterez, vous ferez réduire du velouté, les mettrez dedans : vous pouvez lier votre velouté. (*Voyez* Velouté.)

Petites Racines.

Ayez vingt carottes, selon la quantité que vous en voudrez ; vous les tournerez en petits bâtons ou d'autre manière : tâchez que vos petites racines soient toutes de la même grosseur, la même grandeur, afin qu'elles cuisent toutes également ; vous les mettrez dans l'eau bouillante, et les laisserai bouillir cinq minutes; vous les mettrez dans l'eau fraîche : au bout d'un moment, vous les retirerez, vous les ferez cuire dans un velouté ou une espagnole. (*Voy.* Velouté *ou* Espagnole.) Vous vous en servirez pour les choses indiquées.

Si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un roux léger que vous mouillerez avec du bouillon ou un fond de cuisson : lorsque votre sauce bouillira, vous y mettrez vos petites racines et un petit morceau de sucre : lorsqu'elles seront cuites, vous les dégraisserez.

Navets.

Vous tournerez vos navets de même que les ci-dessus ; vous ne les ferez pas blanchir ; vous les sauterez dans du beurre sur un fourneau ardent : quand ils auront une égale couleur blonde, vous y mettrez du velouté et du blond de veau, et les ferez cuire ; vous mettrez un petit morceau de sucre. Quand ils seront cuits, vous les dégraisserez, et vous en servirez pour les choses indiquées.

Si vous n'avez point de sauce quand vos navets seront bien blonds, vous mettrez plein deux cuillères à café de farine et un morceau de sucre plus ou moins gros, selon la quantité de navets, et vous les mouillerez avec du bouillon : que la sauce soit un peu longue, pour pouvoir la faire réduire. Il faut que vos navets cuits soient un peu fermes.

Concombres.

Ayez quatre concombres; vous les couperez en petits morceaux ronds plus grands qu'un petit écu, épais de six ou huit lignes : vous les mettrez dans un torchon blanc; vous le torderez pour faire sortir l'eau des concombres : quand ils auront été bien pressés, vous les ôterez du torchon; vous mettrez un bon morceau de beurre dans une casserole, vous y jetez vos concombres, et les tenez sur un feu bien ardent; ayez soin de toujours les sauter, afin qu'ils ne s'attachent pas : quand ils auront une belle couleur, vous y mettrez trois cuillerées à dégraisser de velouté et deux de blond de veau; vous les laisserez cuire très-peu de tems; vous les retirerez de la sauce que vous ferez réduire.

Si vous n'avez pas de sauce, vous y mettrez à moitié une cuillère à bouche de farine; vous les mouillerez avec du bouillon ou un fond de cuisson : ne les faites pas trop cuire, dégraissez votre sauce et faites-la réduire.

Concombres à la crême.

Vous couperez vos concombres comme les précédens : on ne les pressera point, on les fera blanchir dans une eau de sel; quand ils fléchiront sous le doigt, on les rafraîchira; il faudra les égoutter sur un linge blanc, afin qu'il n'y ait point d'eau; vous mettrez un quarteron de beurre dans une casserole, plein trois cuillères à café de farine, du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée : vous mêlerez le tout ensemble; vous y ajouterez la moitié d'un verre de crême : vous la mettrez sur le feu : tournez-la toujours

jusqu'à ce qu'elle ait jeté un bouillon. Si elle est trop épaisse, vous y remettrez un peu de crême : il faut que votre sauce soit bien liée. Vous mettrez vos concombres dedans; vous les tiendrez bien chauds, sans les faire bouillir : servez-vous-en pour les choses indiquées.

Beurre Noir.

Mettez dans une casserole un demi-verre de vinaigre, du sel, du poivre; vous lui ferez jeter quelques bouillons. Vous mettrez une demi-livre de beurre dans une casserole; vous ferez chauffer votre beurre jusqu'à ce qu'il soit presque noir : alors vous le laisserez reposer, et vous le verserez sur votre vinaigre; tenez-le chaud : vous vous en servirez pour les choses indiquées.

DU BŒUF.

Le Bœuf est plus ou moins bon, selon le pays d'où il vient; les chairs foncées et bien couvertes de graisse sont les meilleures. Comme on se sert habituellement de ce que l'on a, je ne m'étendrai pas en observations pour vous prouver que le bœuf dont vous vous servez est de bonne ou de mauvaise qualité : qu'il soit cuit à propos et bien assaisonné : la culotte est, en général, la partie préférée; la pièce d'aloyau, la noix, la sous-noix, la culotte, la côte couverte, la poitrine, voilà les morceaux choisis pour faire des relevés ou pièces de bœuf.

La Culotte.

Pour faire un beau relevé, il faut prendre une culotte de bœuf de vingt-cinq à trente livres; faites attention qu'elle soit un peu plus longue que carrée : ayez soin de la désosser; en la ficelant, donnez-lui une forme ronde en dessus, c'est-à-dire qu'il faut que votre pièce, posée sur votre plat, ait une forme bombée dans son carré long. Dans les grandes tables, la pièce de bœuf se sert avec du

persil à l'entour : pour les petits ordinaires, on y met quelquefois des petits pâtés ; quelquefois des chous-croûtes, ou bien du lard, des racines, des chous, des oignons glacés, etc.

Garniture de la pièce de Bœuf.

Ayez deux chous que vous ferez blanchir et cuire comme il est expliqué pour le potage : vous tournerez huit ou dix grosses carottes, que vous ferez blanchir, et que vous mettrez dans une cassserole, où vous verserez plein cinq à six cuillères à dégraisser de sauce brune ; vous y mettrez autant de consommé, et vous ferez cuire vos carottes à petit feu ; vous tournerez de même des navets, vous les ferez blanchir, et vous les laisserez cuire avec vos carottes : on pourrait aussi mettre ces légumes dans une cuisson, ou les faire cuire avec les chous : vous ferez blanchir votre petit lard, et vous le mettrez cuire avec vos choux : si vous voulez y mettre des oignons glacés, (*Voyez* Oignons glacés) vous vous servirez pour saucer votre pièce de bœuf, de la sauce dans laquelle vos légumes ont cuit : vous pouvez verser votre sauce dessus, si elle n'est pas glacée.

De la pièce d'Aloyau.

Vous prenez la pièce d'aloyau toute entière ; vous ôtez le filet mignon, duquel vous faites une entrée ; vous désossez votre pièce, vous la ficelez : tâchez qu'elle ait une belle forme ; vous pouvez mettre la pièce de bœuf la veille, pour pouvoir vous servir du bouillon pour les sauces, ou bien à un autre usage. Le lendemain, vous parez votre pièce, vous la mettez dans un linge blanc de lessive ; vous y semez un peu de sel, du gros poivre ; ficelez votre linge, ensuite vous mettez votre bœuf dans une braisière avec un peu de bouillon ot de dégraissé de marmite ; vous faites chauffer votre pièce : au moment de servir, vous la développez, vous glissez un couvercle dessous, et le posez sur votre plat : cette pièce peut se garnir.

La Sous-Noix.

Cette pièce est propre à faire de bons bouillons ; mais elle n'est guère recherchée pour le service, parce qu'elle est sèche.

Noix de Bœuf.

Vous faites lever la noix dans toute sa grandeur ; tâchez qu'elle soit bien couverte : comme la viande en est sèche, vous prendrez de la graisse de rognon, et vous piquerez l'intérieur de votre noix avec de gros lardons de graisse ; vous la ficellerez et la servirez avec des oignons glacés ou autres garnitures. On peut servir cette pièce de bœuf en surprise. Vous la faites cuire la veillé. Le lendemain vous la parez à froid ; vous faites un creux dans votre noix, pour qu'il puisse contenir un ragoût : vous prendrez la viande que vous aurez ôtée de votre noix : vous conservez le dessus de votre viande de noix pour masquer votre ragoût ; vous couperez en gros dés la viande que vous aurez prise dans votre noix ; vous la mettrez dans une sauce espagnole que vous aurez bien fait réduire ; vous ferez réchauffer votre noix de même que la pièce d'aloyau : au moment de servir, vous y mettrez votre ragoût, et vous le couvrirez du dessus de votre viande ; vous glacerez votre noix, et vous mettrez une sauce réduite dessous.

Le Paleron.

On se sert peu de cette pièce ; elle n'est pas couverte, et elle conserve mal son entier à cause de ses os et de ses nerfs.

Poitrine de Bœuf.

Vous coupez une poitrine de la grandeur que vous jugez à propos ; vous la désossez presque jusqu'au tendon ; vous donnez une forme de carré long à votre pièce, vous la ficelez et la rendez bien potelée : vous la faites cuire, et servez-la avec du persil ou avec des légumes : on peut aussi la

mettre à la Sainte-Menehould. Vous la feriez un peu moins cuire que si vous la serviez au naturel, et vous auriez soin de la faire cuire la veille, pour pouvoir mieux la parer et la panner, vous l'assaisonnez de sel fin et de gros poivre; vous la tremperez dans du beurre ou avec un doroir; vous la beurrerez : il faut que votre beurre ne soit pas trop chaud : après vous y ferez tenir votre mie de pain le plus que vous pourrez par-dessus, avec votre pinceau que vous tremperez dans le beurre, et vous le laisserez égoutter dessus votre pièce de bœuf, vous y semerez de la mie de pain afin que cela fasse croûte; avant de servir, vous laisserez votre pièce de bœuf prendre couleur au four, et vous la ferez chauffer assez : vous mettrez dessous votre pièce une espagnole travaillée et claire, un peu de gros poivre seulement.

Des Côtes couvertes.

Vous ne désossez pas cette pièce tout-à-fait; il faut en abattre le chapelet, qui est composé des os anguleux des côtes; il faut aussi couper un peu des côtes : après en avoir désossé une partie, vous roulez votre pièce de bœuf; vous lui faites prendre une belle forme; vous la ficelez et la faites cuire : servez à l'entour ce que vous voulez en légumes.

Palais de Bœuf.

Vous faites bien dégorger vos palais; puis vous les faites blanchir jusqu'à ce que vous puissiez en enlever une seconde peau qui tient au palais; quand vous voyez que vous pouvez l'ôter en ratissant avec le couteau, vous les mettez à l'eau froide : alors vous grattez vos palais jusqu'à ce qu'ils soient bien nets : lorsqu'ils sont propres, vous les parez, c'est-à-dire en extrayez les chairs noires, et gardez vos palais avec la chair qui est bonne à servir; quand ils seront en cet état, vous les mettrez dans un blanc, (*Voyez* Blanc); vous les laisserez cuire quatre ou cinq heures, plus ou moins, selon comme les palais sont durs;

vous verrez s'ils sont cuits en les tâtant avec les doigts; vous les pressez : si vous voyez que la chair obéisse, vous les retirerez du feu pour les mettre dans un vase, pour en servir au besoin.

Palais à la Béchamelle.

Ayez des palais de bœuf cuits dans un blanc et coupés en petits carrés, c'est-à-dire de la grandeur d'un petit écu ; ayez une sauce béchamelle, (*Voyez* Béchamelle); vous les faites sauter dans votre sauce : tâchez qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop liée ; un peu de gros poivre; servez-la bien chaude.

Palais à l'Allemande.

Quand vos palais sont cuits dans un blanc, vous les égouttez, et les coupez comme pour la béchamelle. Ayez du velouté bien réduit, (*Voyez* Velouté) ; vous le liez avec deux jaunes d'œuf; votre sauce liée, vous la passez à l'étamine, et la mettez sur vos palais qui sont dans une casserole, et un peu de persil haché bien fin, que vous avez fait blanchir; sautez vos palais dans votre sauce, et servez-les bien chauds.

Palais de bœuf au beurre d'Anchois.

Vos palais cuits, vous les égouttez et les coupez en ronds pas très-grands; vous faites réduire une espagnole : quand votre sauce est à son point, vous la passez à l'étamine ; que votre sauce soit bouillante : au moment de la servir, vous y mettez gros comme la moitié d'un œuf de beurre d'anchois, (*Voyez* Beurre d'anchois); vous aurez soin de le remuer dans votre sauce; vous y mettrez vos palais, et vous les ferez sauter ; vous ne poserez pas votre ragoût sur le feu, afin que votre sauce ne bouille pas ; cependant servez bien chaud.

Palais de Bœuf à la Lyonnaise.

Quand vos palais de bœuf sont cuits, vous les coupez en morceaux ronds ou carrés; vous les mettez dans une purée brune d'oignons (*Voyez* Purée d'oignons); il faut que votre ragoût ne bouille pas, mais qu'il soit bien chaud.

Croquettes de Palais de bœuf.

Vos palais cuits dans un blanc, vous les égouttez et les coupez en petits dés : ayez un velouté bien plus réduit que pour une sauce. (*Voyez* Velouté), que vous liez avec deux ou trois jaunes d'œufs; vous mettez un petit morceau de beurre pour y donner du moëlleux; vous jetez vos palais coupés en petits dés dans votre sauce, vous remuez le tout ensemble : tâchez qu'il n'y ait pas trop de sauce; vous en prenez avec une cuillère, et vous faites trente petits tas sur un plafond; vous les laissez refroidir pour que ce soit plus maniable; puis avec vos mains vous faites prendre à ces petits tas la forme que vous voulez, soit en poires, soit en ronds ou ovales, etc. Vous les mettez d'abord dans la mie de pain; après vous les passez à l'œuf, c'est-à-dire après la première panerie, vous les mettez dans des œufs battus et assaisonnés d'un peu de sel et de gros poivre. Quand vos croquettes sont trempées, vous les mettez dans la mie de pain : au moment de servir vous les faites frire; il faut que votre friture soit bien chaude : vous mettez dessus un peu de persil frit.

Atreaux de Palais de Bœuf.

Quand vos palais de bœuf sont cuits dans un blanc, vous les coupez en carrés portant dix lignes en tous sens; vous les mettez dans une sauce à atelet, (*Voyez* Sauce à atelet), vous les sautez dedans, et les laissez refroidir : ayez une tétine de veau que vous aurez fait cuire dans la marmite, et qui sera froide; vous en couperez de même des petits

carrés bien minces, de la grandeur de vos palais; vous mettrez un morceau de palais, un de tetine, ainsi de suite, que vous embrocherez de manière que votre atelet soit bien régulier; en cas qu'il ne le soit pas, vous remplirez les vides avec de la même sauce; vous mettrez vos atelets d'abord dans la mie de pain, puis vous la panerez à l'anglaise, (*Voyez* Anglaise pour paner.) vous aurez bien soin que vos atelets aient leur quatre carrés, et qu'ils soient bien unis; mettez-les sur le gril avec un feu doux; vous pouvez ne faire griller que trois côtés, et le quatrième le colorer avec le four de campagne ou la pelle à glacer : on sert les atelets avec un jus clair, une espagnole claire, une italienne, ou bien sans sauce.

Palais au gratin.

Vos palais cuits dans un blanc, vous les coupez en bandes longues de quinze lignes de large. Ayez une farce cuite, (*Voyez* Farce cuite.) que vous étendrez sur le dessous de votre palais, c'est-à-dire du côté où il n'y a pas de saillant; vous y mettrez une bande de tétine bien cuite et bien mince, un peu de farce par-dessus : vous roulez votre bande, que vous mettez à l'entour de l'intérieur du plat où vous avez mis de la farce. Dans le fond vous en formez un cordon qui fait le turban : votre plat garni, vous couvrez vos palais de lard, de manière que la chaleur du four ou four de campagne, ne rôtisse pas vos palais : quand ils ont été un quart-d'heure ou environ une demi-heure au four, il faut en extraire la graisse; vous verserez une italienne dans le milieu : on peut aussi mettre entre chaque morceau de palais de bœuf une partie d'une langue à l'écarlate, qui formerait une crête : on nommerait ces palais à la Saint-Garat.

Paupiettes de Palais de Bœuf.

Vous préparerez vos palais comme les précédens; vous couperez vos bandes plus larges, afin que votre rouleau

soit un peu long, à peu près comme une croquette ; vous mettrez de la sauce à atelet à l'entour, c'est-à-dire pour barbouiller votre paupiette ; vous la panerez à l'œuf, et vous la ferez frire comme des croquettes ; vous y mettrez du persil à l'entour et dessus, point de sauce dessous.

Cervelles de Bœuf au beurre noir.

Epluchez vos cervelles, c'est-à-dire ôtez le sang caillé, la petite peau et les fibres qui renferment la cervelle ; vous les mettrez dégorger dans de l'eau tiède pendant deux heures, après vous les ferez cuire entre des bardes de lard, deux feuilles de laurier, des tranches d'oignons, des carottes, un bouquet de persil et ciboules, un verre de vin blanc et du bouillon ; après qu'elles ont migeoté une demi-heure au feu, égouttez-les, mettez du beurre noir dessous, (*Voyez* Beurre noir) et du persil frit dans le milieu.

On peut aussi faire cuire ces cervelles avec des carottes, oignons, thym, laurier, persil, ciboules, un filet de vinaigre, du sel et de l'eau.

Cervelles de Bœuf en matelotte.

Vous marquerez vos cervelles comme les précédentes. En place d'eau et de vinaigre vous les mouillerez avec du vin rouge ou blanc ; quand elles seront cuites, vous passerez au tamis de soie le mouillement dans lequel elles auront cuit ; vous passerez de petits oignons bien épluchés, que vous sauterez dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds ; vous les poudrerez de farine environ une cuillerée : vous les mouillerez avec le vin dans lequel vos cervelles ont cuit ; vous y mettrez quelques champignons : quand votre ragoût sera cuit, vous égoutterez vos cervelles, et vous les dresserez sur votre plat ; vous verserez votre ragoût dessus : tâchez qu'il soit de bon sel.

Cervelles à la Sauce piquante.

Vous ferez cuire vos cervelles comme celles au beurre

noir ; vous les égoutterez, et vous les mettrez sur le plat ; vous les arroserez d'une sauce piquante. (*Voyez* Sauce piquante.)

Cervelles de Bœuf en marinade.

Après avoir préparé vos cervelles, c'est-à-dire les avoir épluchées, blanchies, vous les ferez cuire dans une marinade (*Voyez* Marinade.) ; vous ferez une pâte à frire, (*Voyez* Pâte à frire.) et vous mettrez vos cervelles dedans : au moment de servir, vous les ferez frire : tâchez que votre friture ne soit pas trop chaude. Vous mettrez du persil frit. En cas que vos cervelles soient cuites, vous les couperez en morceaux, vous les assaisonnerez de sel, de poivre, et vous y mettrez assez de vinaigre pour qu'elles baignent dedans : vous les égoutterez, vous les mettrez dans votre pâte, et les ferez frire.

Langue de Bœuf aux cornichons.

Ayez une langue de bœuf que vous ferez dégorger ; puis vous la ferez blanchir pendant une demi-heure ; vous la mettrez rafraîchir : après qu'elle sera froide, vous la parerez : vous aurez de gros lardons que vous assaisonnerez avec du sel, du gros poivre, quatre épices, du persil et ciboules hachés bien fins ; vous piquez votre langue avec les lardons assaisonnés ; vous la faites cuire dans une casserole dans laquelle vous mettrez quelques bardes de lard, quelques tranches de veau et de bœuf, des carottes, des oignons, du thym, du laurier, trois clous de girofle ; vous mouillez votre cuisson avec du bouillon ; laissez réduire votre langue à petit feu pendant quatre ou cinq heures, plus ou moins, selon que la langue sera dure : au moment de servir, vous la parerez, et vous ôterez la peau de dessus ; vous la couperez dans le milieu de sa longueur, pas assez pour qu'elle se sépare tout-à fait, que votre langue coupée forme un cœur sur le plat : vous aurez une sauce piquante (*Voyez* Sauce piquante.), dans la-

quelle vous mettrez quelques cornichons coupés en liards ou de ces cornichons coupés que vous arrangez en miroton sur les bords de la langue ou autrement. Vous versez votre sauce dessus la langue, et vous la servez.

Autrement, après avoir préparé votre langue comme il est dit ci-dessus, vous y mettez du lard pour la faire cuire, des carottes, des oignons, thym, laurier, trois clous de girofle, et vous mouillerez avec de l'eau : vous assaisonnerez votre cuisson de sel, mais pas trop pour que vous puissiez vous servir du mouillement dans lequel aura cuit votre langue. Pour faire la sauce, vous ferez un petit roux brun que vous mouillerez avec le jus dans lequel a cuit votre langue; vous y mettrez un filet de vinaigre, du gros poivre; vous ferez votre sauce un peu longue pour la faire réduire, afin qu'elle prenne un bon goût : au moment de servir, vous mettrez votre langue sur le plat, et vous la masquerez de votre sauce, dans laquelle vous avez mis des cornichons : tâchez que votre sauce soit d'un bon sel et de bon goût.

Langue de bœuf, sauce hachée.

Vous faites cuire la langue comme la première; vous la préparez de même; vous la masquez d'une sauce hachée (*Voyez* Sauce hachée.) Si vous n'en aviez pas, vous feriez un petit roux dans lequel vous mettriez vos ciboules ou échalottes; hachez votre persil : après vous humecterez votre roux avec le mouillement dans lequel a cuit votre langue, et un filet de vinaigre, un peu de gros poivre; que votre sauce soit un peu longue pour pouvoir la faire réduire : vous y mettrez des câpres hachées; lorsqu'elle sera prête à être versée sur votre langue, vous y mettrez deux ou trois cornichons coupés en petit, gros comme le quart d'un œuf de beurre d'anchois (*Voyez* Beurre d'anchois), que vous ferez fondre dans votre sauce; vous masquerez votre langue avec cette sauce : tâchez qu'elle soit d'un bon sel.

Langue de Bœuf aux épinards.

Faites cuire votre langue comme celle dite aux cornichons ; vous la coupez en tranches, de manière que vous puissiez la dresser en miroton, et la glacez; quand vous aurez de la langue coupée, faites un cordon à l'entour du plat. Vous aurez des épinards que vous aurez passés au beurre, et mouillés avec de l'espagnole ou du consommé ; vous les verserez dans le milieu de votre plat.

Ou bien vous arrangerez votre morceau de langue sur vos épinards. On peut aussi y mettre la langue entière : on aura soin de la glacer. Faute de sauce vous passeriez vos épinards dans le beurre, vous y mettriez un peu de gros poivre : quand ils seront bien revenus, vous y jetterez une bonne pincée de farine que vous mêlez avec vos épinards, puis vous les mouillez avec le jus de votre langue, que vous passez au tamis de soie, et que vous avez bien soin de dégraisser : il faut mouiller vos épinards de manière qu'ils soient un peu liquides, pour que vous puissiez les faire réduire et qu'ils deviennent un peu épais, et prennent du goût. N'y mettez point de sel, parce que le mouillement est assaisonné.

Langue de Bœuf en matelotte.

Vous préparerez votre langue comme celle dite aux cornichons, excepté que vous ne la piquerez pas : vous la faites cuire dans le même assaisonnement ; vous y mettez une bouteille de vin blanc : quand votre langue est cuite, vous passez le mouillement dans lequel elle était, dans un tamis de soie. Vous avez de petits oignons que vous sautez dans le beurre, jusqu'à ce qu'ils soient roux ; vous les poudrez d'une cuillerée de farine, et les mouillez avec le jus de votre cuisson que vous avez dégraissé ; vous y mettez un peu de gros poivre et des champignons : quand vos oignons sont cuits il faut les ôter. Si

votre sauce est trop claire, pour pouvoir la réduire : vous couperez votre langue en morceaux : votre sauce réduite, vous la mettrez dessus avec vos oignons, vos champignons, et vous ferez migeoter un quart-d'heure votre ragoût ; vous aurez soin de le dégraisser et qu'il soit d'un bon sel.

Langue de Bœuf aux champignons.

Vous préparez votre langue comme celle aux cornichons; vous tournez des champignons ; vous les faites sauter dans du beurre et un jus de citron ; vous y mettrez plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole, trois ou quatre cuillerées de consommé : vous ferez réduire la sauce dans laquelle sont vos champignons ; vous coupez votre langue en deux ; vous la posez sur votre plat, et vous versez votre ragoût de champignons dessus.

Autrement vous mouillez vos champignons avec le mouillement dans lequel a cuit votre langue; vous le passez au tamis de soie, ayez soin de le dégraisser. En cas que votre sauce soit claire, vous la faites réduire. Si elle était trop salée, vous y mettriez un jus de citron au moment de servir.

Vous préparez votre langue comme celle aux cornichons, vous la coupez en tranches pour la dresser en miroton ; vous mettez dans le milieu de votre cordon de langue une purée de champignons (*Voyez* Purée de champignons.) Vous aurez soin de glacer votre langue, soit entière ou en morceaux.

Langue de Bœuf en hochepot.

Vous préparerez votre langue, et vous la ferez cuire comme celle aux cornichons ; vous la couperez en tranches, et la dresserez en miroton ; à l'entour du plat vous aurez des carottes tournées en petits bâtons que vous ferez blanchir ; vous les rafraîchirez et les égoutterez ; vous les mettrez dans une casserole ; vous y jetterez trois cuillerées à dégraisser d'espagnole et cinq de consommé, un

petit morceau de sucre ; vous les ferez cuire : au moment de servir, vous dresserez votre langue et la glacerez, et vous mettrez vos petites racines dans le milieu ; vous ferez à l'entour de votre plat, un cordon de petits oignons glacés. (*Voyez* Oignons glacés.)

Autrement, si vous n'avez ni sauce ni consommé, après avoir blanchi vos petites racines, vous les sautez dans une casserole avec un petit morceau de beurre ; vous les poudrez avec une demi-cuillerée à bouche de farine ; vous passez au tamis de soie le mouillement de votre langue, avec lequel vous mouillez vos petites racines : il faut que votre sauce soit longue pour pouvoir la réduire. En faisant cuire vos petites racines, ayez soin de les bien dégraisser : vous y mettez un peu de gros poivre.

Langue à l'écarlate.

Ayez une langue de bœuf ; pilez deux onces de salpêtre ; vous la frotterez bien partout avec votre salpêtre pilé ; vous la mettrez dans une terrine avec du thym, du laurier, du basilic, du poivre en grain ; vous mettrez deux fortes poignées de sel dans l'eau bouillante : quand votre sel sera fondu, et que votre eau sera froide, vous la verserez sur votre langue, et vous la laisserez dans la saumure cinq ou six jours ou plus. Si vous avez le tems, avant de la faire cuire, vous la mettrez dégorger deux heures; vous la ferez blanchir, vous poserez dans une braisière avec un quart de la saumure, du thym, du laurier, du basilic, du poivre en grain, deux carottes, deux oignons, trois clous de girofle, deux pintes d'eau, du sel; vous la ferez migeoter pendant deux heures, et la retirerez du feu ; laissez-la refroidir dans son assaisonnement.

Langue de Bœuf en cartouches.

Vous préparerez votre langue comme celle aux cornichons ; quand elle est cuite et froide, vous la coupez en petits carrés longs de quatre pouces sur huit ou dix lignes

de carré ; vous arrangerez vos morceaux sur un plat, et vous y mettrez une sauce à papillottes dessus. (*Voyez* Sauce à papillottes.) Quand elle est refroidie, vous prenez un morceau de langue, vous l'entourez de sauce et le couvrez d'une barde de lard très-mince ; vous avez un carré de papier huilé dans lequel vous enveloppez votre morceau de langue, de manière que cela ait la forme d'une cartouche : vous la faite griller sur un feu doux ; vous la dressez sur le plat en bûche ou en pile. Il ne faut pas de sauce. Vous aurez bien soin de fermer votre papier hermétiquement, afin que la sauce ne s'en aille pas.

Langue de Bœuf en papillottes.

Quand votre langue est cuite comme les précédentes, vous la coupez en morceaux en forme de côtelettes ; vous arrangez vos morceaux sur un plat, et vous versez dessus une sauce à papillottes. (*Voyez* Sauce à papillottes.) Quand votre sauce est froide, vous en arrosez les morceaux de langue, vous y mettez une barde de lard bien mince dessus et dessous ; vous avez un carré double de papier huilé, vous enveloppez votre morceau de langue dans votre papier, et vous le plissez tout autour des bords le plus serré possible, afin que votre sauce ne s'en aille pas étant sur le gril. Il faut un feu doux pour griller ces papillottes : vous les dressez à l'entour du plat, et mettez un jus clair dessous.

Langue de Bœuf en atelet.

Quand votre langue est cuite comme celle aux cornichons, vous la laissez refroidir ; puis vous la coupez en petits carrés minces ; vous mettez vos morceaux sur un plat : vous faites réduire de la sauce italienne. (*Voyez* Sauce italienne.) Quand elle est bien réduite, vous y mettez une liaison courte de deux ou trois jaunes d'œufs : vous avez bien soin de remuer votre sauce afin qu'elle ne tourne pas. Quand votre sauce est liée, vous la versez sur vos petits

morceaux de langue, et vous laissez réfroidir votre sauce; faites ensorte que votre langue soit bien couverte de sauce. Après cela vous prenez chacun de ces petits morceaux que vous embrochez avec un atelet : ayez bien soin que vos petits morceaux soient barbouillés de sauce, qu'ils soient tous de la même mesure, afin que votre atelet présente un carré long avec ses quatre angles. En cas qu'il y ait quelques vides, vous les remplirez de votre sauce, en unissant bien votre atelet; vous le trempez dans le beurre tiède, vous le mettez dans la mie de pain, après vous le jettez dans des œufs battus, dans lesquels vous avez mis un peu de beurre, du sel et du gros poivre. Vous le panez, en lui conservant toujours sa forme carrée; puis vous le faites griller de trois côtés; faites prendre couleur au quatrième avec le four de campagne ou la pelle à glace. Faute de sauce italienne, servez-vous de sauce hachée. (*Voyez* Sauce hachée.)

Queue de Bœuf braisée en hochepot.

Vous coupez votre queue de bœuf en morceaux, de joint en joint; vous la faites dégorger pendant deux heures. Après vous la faites blanchir pendant une demi-heure; vous la mettez à l'eau froide. Vous l'égouttez, vous la parez, puis vous mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, quelques morceaux de veau ou de bœuf, la couvrez pareillement avec votre lard, et vous y mettez trois ou quatre carottes, quatre ou cinq oignons, dont un piqué de trois clous de girofle, un peu de thym, deux feuilles de laurier; vous mouillez avec du bouillon, et vous faites bouillir votre queue; vous la mettrez ensuite sur un petit feu allant tout doucement pendant deux ou trois heures, selon comme votre queue est dure : quand elle est cuite, vous mettez vos morceaux dans le milieu du plat; vous dressez un cordon de laitues à l'entour (*Voyez* Laitue braisée) vous mettez des carottes en petits bâtons (*voyez*

Petites carottes.), que vous verserez sur votre queue pour la masquer, et vous glacerez vos laitues.

Autrement vous pouvez mettre cuire votre queue dans une casserole avec de l'eau et l'assaisonnement dit ci-dessus, du sel et les superficies de vos carottes qui auront été ratissées avant de les tourner : vous pouvez aussi mouiller vos petites racines avec le mouillement dans lequel aura cuit votre queue.

Queue de Bœuf aux Choux.

Vous préparez votre queue comme la précédente ; vous mettrez à l'entour des choux braisés (*voyez* Choux braisés pour entrée), et un morceau de lard qui aura cuit avec vos choux et de grosses carottes ; entourez votre sauce avec de l'espagnole.

Autrement vous pourriez mettre vos choux et votre lard cuire avec votre queue, quelques grosses carottes ; donnez un bon sel à vos choux, faites-les blanchir, et ficelez-les avant de les mettre dans votre cuisson, pour pouvoir les retirer entiers ; vous verserez sur votre queue une sauce liée, ou bien vous la servirez avec un peu du fond de votre cuisson.

Queue de Bœuf à la Sainte-Menehould.

Quand votre queue de bœuf sera cuite comme celle dite en hochepot, vous l'assaisonnerez d'un peu de sel, du gros poivre ; vous la tremperez dans le beurre tiède et la mettrez dans la mie de pain ; vous la panerez deux fois ; vous lui ferez prendre couleur au four ou sur le gril.

Queue de Bœuf aux Navets.

Vous ferez cuire votre queue de bœuf braisée ; vous aurez des navets en petits bâtons (*voyez* petits Navets), que vous verserez sur votre queue de bœuf, pour qu'elle sente le navet : vous mettrez dans la cuisson la superficie de vos petits bâtons de navets. Si vous n'avez pas de sauce

pour vos navets, vous vous servirez du mouillement de votre cuisson pour cuire vos navets.

Queue de Bœuf à la sauce tomate.

Vous ferez braiser votre queue de bœuf; vous la dresserez dessus votre plat, et vous la masquerez avec une sauce tomate (*voyez* Sauce tomate indienne.).

Queue de Bœuf aux Champignons.

Quand votre queue de bœuf est cuite dans une braise, vous la dressez sur un plat; vous la masquez avec un ragoût de champignons (*voyez* Champignons pour entrée.). Vous pouvez, faute de sauce, sauter vos champignons dans un morceau de beurre gros comme un œuf : quand vous voyez que votre beurre tourne en huile, vous y mettez plein une cuillère à bouche de farine; vous la mêlez avec votre beurre et vos champignons; vous les mouillez avec le mouillement dans lequel aura cuit votre queue : tâchez que votre ragoût soit de bon sel, vous y mettrez un peu de gros poivre.

Queue de Bœuf à la purée de Lentilles.

Vous ferez braiser votre queue de bœuf; quand elle sera cuite, vous l'égoutterez et la dresserez sur votre plat : vous la masquerez avec une purée de lentilles. (*voyez* Purée de lentilles pour entrée.)

Queue de Bœuf à la purée de Pois verts.

Vous ferez braiser votre queue; quand elle est cuite, vous l'égouttez, la dressez sur le plat, et vous la masquez avec une purée de pois verts. (*voyez* Pois verts; Purée de Pois verts pour entrée.)

Queue de Bœuf à la purée d'oignons.

Vous faites braiser votre queue de bœuf; vous l'égouttez, la dressez sur le plat, et vous la masquez d'une purée d'oignons. (*voyez* Purée d'oignons pour entrée.)

Queue de Bœuf à la purée de Racines.

Quand votre queue est cuite dans une braise, vous l'égouttez et la dressez sur votre plat, et vous la masquez d'une purée de racines. (*voyez* Purée de racines pour entrée.)

Queue de Bœuf aux oignons glacés.

Vous faites cuire votre queue de bœuf dans une braise; vous l'égouttez, vous la dressez sur votre plat en pyramide, et vous mettez des oignons glacés à l'entour. (*voyez* Oignons glacés.) Vous mettez une espagnole travaillée pour sauce. (*v.* Sauce Espagnole.)

Faute d'espagnole, vous faites un roux léger que vous mouillez avec le mouillement que vous passez au tamis de soie, dans lequel a cuit votre queue; faites votre sauce claire pour pouvoir la faire réduire, qu'elle soit de bon goût et d'un bon sel; vous y mettrez un peu de gros poivre, et vous saucerez votre queue avec : ayez soin de la dégraisser.

Entrecôte au jus.

Vous prenez la côte de bœuf qui se trouve sous le paleron; vous la parez de manière qu'il ne reste que l'os de la côte, que vous décharnez au bout; il faut la battre, afin de l'amortir; vous trempez votre côte dedans l'huile ou du beurre; vous l'assaisonnez de sel et de gros poivre; vous la faites griller à feu doux, afin que votre côte ne brûle pas et cuise tout doucement; il faut une demi-heure, si votre côte n'est pas très-épaisse; si elle l'est, il faut trois-quarts d'heure ou une heure, afin que la chaleur la puisse bien pénétrer : quand elle est cuite, vous mettez un jus clair dessous.

Entrecôte grillée sauce aux Cornichons.

Vous préparez votre côte comme celle au jus; quand elle est cuite, ayez une sauce piquante dans laquelle vous jetez vos cornichons, au moment de servir; si vous n'en

avez pas, vous pouvez marquer une sauce avec de l'eau, du sel, du poivre fin, des échalottes hachées, un peu de chapelure de pain, un peu de vinaigre; vous faites bouillir le tout ensemble : au moment de verser votre sauce, vous mettrez vos cornichons.

Entrecôte grillée sauce piquante.

Vous préparez votre côte et la faites cuire comme celle au jus; vous versez dessus une sauce piquante. (*v.* Sauce piquante.)

Entrecôte grillée sauce au beurre d'Anchois.

Préparez et faites cuire votre côte comme celle au jus. Vous aurez une sauce espagnole travaillée qui soit un peu claire : au moment de saucer, vous mettrez dans votre sauce, qui sera bien chaude, gros comme un œuf de beurre d'anchois, que vous remuerez bien dans votre sauce jusqu'à ce qu'il soit bien fondu, sans mettre votre sauce sur le feu, ou du moins sans la faire bouillir; versez-la sur votre côte. (*v.* Espagnole travaillée *et* Beurre d'Anchois.)

Faute de saûce, faites un roux léger que vous mouillez avec du bouillon assaisonné, et mettez-y votre beurre d'anchois.

Entrecôte grillée sauce hachée.

Préparez et faites cuire votre côte comme celle au jus; vous la saucerez avec une sauce hachée. (*Voyez* Sauce hachée.)

Côte de Bœuf braisée.

Vous parez bien votre côte; vous décharnerez le bout de l'os; vous la piquerez de gros lardons qui seront assaisonnés de quatre épices, de sel, du poivre : vous mettrez dans le fond de votre casserole des bardes de lard; par-dessus vos bardes, des tranches de veau et de bœuf, quatorze carottes, cinq gros oignons, dont un piqué de trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym,

un bouquet de persil, de ciboule. Vous ficellerez, arrangerez votre côte dans cette braise; vous la couvrirez de lard, et vous mettrez vos garnitures de légumes dessus: vous y mettrez plein deux cuillères à pot de bouillon; vous ferez bouillir votre côte braisée, puis vous la mettrez sur un petit feu, afin que cela migeote doucement pendant trois heures: moins si votre côte est tendre. Quand elle est cuite, vous l'égouttez et vous la déficelez; vous passez un peu du fond de votre cuisson au tamis de soie; vous le dégraissez et le faites réduire: vous glacez votre côte, et vous versez votre fond réduit dessous.

Côte de Bœuf aux Oignons glacés.

Vous parerez et braiserez votre côte de bœuf; quand elle sera cuite, vous la déficellerez, vous l'égoutterez et vous la dresserez sur votre plat: tâchez qu'elle ait bonne mine, qu'elle soit bien entière: vous mettrez des oignons glacés à l'entour, et une sauce espagnole claire que vous aurez travaillée avec un peu du mouillement de votre côte; que votre sauce soit bien dégraissée et passée à l'étamine.

Côte de Bœuf sauce tomate indienne.

Parez et faites cuire votre côte dans une braise: vous l'égouttez, vous la dressez sur le plat, vous la glacez, et vous mettez dessous une sauce tomate indienne. (*Voyez* Sauce tomate.)

Côte de Bœuf aux petites Racines.

Quand vous aurez paré et braisé votre côte, vous l'égoutterez, vous la glacerez, et vous la mettrez sur votre plat; vous y joindrez à l'entour de petites racines. (*v.* petites Racines.) Vous pourrez faire blanchir des carottes tournées en petits bâtons, faire un petit roux léger que vous mouillerez avec le fond dans lequel aura cuit votre côte: quand votre sauce aura bouilli, vous y mettrez vos petites racines; vous y joindrez un petit morceau de sucre,

un peu de gros poivre; vous ferez votre sauce un peu longue pour pouvoir la faire réduire, afin qu'elle prenne du goût: vous dégraissez vos petites racines, et les servez à l'entour de votre côte.

Côte de Bœuf aux Concombres.

Vous préparerez votre côte et vous la ferez cuire comme celle braisée; vous mettrez des concombres en morceaux dessous, ou en quartiers à l'entour: alors vous les glaceriez et vous mettriez une sauce espagnole réduite dessous. (*Voyez* Sauce espagnole; *Voyez* Concombres.)

Si vous n'avez pas de sauce, passez le fond de votre cuisson; faites un roux léger; vous mouillez avec votre fond: que votre sauce soit longue, pour pouvoir la faire réduire; vous mettrez vos morceaux de concombres dans votre sauce, qui doit être très-liée, parce que le concombre jette toujours de l'eau, malgré qu'il soit bien égoutté. Pour vos quartiers, vous les ferez cuire dans un peu de fond et de dégrais de votre côte: une demi-heure suffit pour les cuire. (*Voyez* la manière de préparer vos concombres, à ceux qui sont pour entrées.)

Côte de Bœuf à la Rocambole.

Vous préparez votre côte comme pour cuire à la braise; vous y ajoutez un peu d'ail; vous mettez une demi-bouteille de vin blanc dans le mouillement; quand elle est cuite, vous l'égouttez, vous la glacez et la mettez sur vos rocamboles. (*Voyez* Rocamboles.)

Si vous n'avez pas de sauce, vous faites un roux léger; vous le mouillez avec le fond de votre côte que vous avez passé au tamis de soie; mettez beaucoup de mouillement avec votre roux, pour qu'il puisse se réduire, afin que votre sauce prenne du goût; il faut qu'elle soit très-liée; vous éplucherez plein un verre de rocamboles que vous ferez blanchir jusqu'à ce qu'elles s'écrasent en les pressant

sous les doigts ; il faut qu'elles restent un peu fermes ; vous les mettez dans votre sauce que vous tiendrez chaude au bain-marie ; vous y mettrez un peu de gros poivre.

Côte de Bœuf au vin de Malaga.

Préparez votre côte comme pour cuire à la braise ; vous épicerez un peu plus vos lardons ; vous mettrez une demi-bouteille de vin de Malaga et la valeur d'une demi-bouteille de bouillon ; vous ferez cuire votre côte : après cela, vous passerez le mouillement au tamis de soie ; ayez soin qu'il n'y ait point de graisse, vous ferez réduire tout votre mouillement, de manière à ce qu'il n'en reste qu'un verre pour mettre sous votre côte : vous aurez eu soin de ne pas beaucoup saler votre cuisson, pour que votre sauce réduite ne soit pas âcre.

Côte de Bœuf aux chous.

Vous préparez votre côte et vous la faites cuire comme celle cuite à la braise ; vous l'égoutez, vous la glacez, vous dressez des chous. (*Voyez* Chous *et* Espagnole.), du petit lard à l'entour ; vous la saucez avec une espagnole réduite :

Autrement vous parez votre côte, la piquez de gros lardons ; vous la ficelez ; vous la mettez dans une casserole avec quatre carottes, quatre oignons, dont un piqué de trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym ; vous les rafraîchissez ; vous les ficelez, et vous les faites cuire avec votre côte ; vous ferez blanchir votre petit lard pendant un quart-d'heure, et vous le mettrez dans le fond, avec votre côte et vos clous par-dessus. Si vous mouillez avec de l'eau, vous mettez du sel, du poivre, après cela, vous faites migeotter le tout deux heures ; il faut que cela bouille toujours ; vous mettez les chous et le lard à l'entour de la côte sur le plat. Si vous n'avez pas de sauce, vous prenez un peu de mouillement que vous versez sur votre côte : ayez soin de ne pas trop saler à cause du petit lard, et que les chous ne soient pas âcres.

Côte de Bœuf à la bonne femme.

Parez votre côte; piquez-la de gros lardons épicés, mettez un morceau de beurre dans votre casserole gros comme deux œufs ; vous le faites fondre, puis vous mettez votre côte assaisonnée de sel et de gros poivre ; vous posez votre casserole sur un feu un peu ardent ; vous retournez votre côte deux ou trois fois : quand elle est bien chaude, vous la mettez sur un feu doux, et vous mettez aussi du feu sur le couvercle de votre casserole ; quand elle y aura été une heure et demie, elle sera cuite : vous vous servirez du fond pour sauce.

Côte de Bœuf aux laitues.

Parez et faites cuire votre côte comme celle à la braise.; vous l'égouttez ; vous la glacez, et vous la mettez sur le plat avec des laitues glacées à l'entour ; vous mettez pour sauce une espagnole réduite(*voyez* Laitue pour entrée, *et* Espagnole.)

Si vous n'avez pas de quoi marquer une braise, vous faites cuire votre côte avec carottes, oignons, thym, laurier, girofle, bouquet de pers ilet ciboule, un peu de bouillon : si vous n'employez que de l'eau, vous mettrez alors du sel, du gros poivre ; vous prenez le fond de votre côte pour cuire vos laitues que vous aurez préparées ; vous les faites blanchir, les rafraichissez, et les pressez pour en faire sortir l'eau : cela fait, vous les mettez dans une casserole avec le mouillement dans lequel a cuit votre côte : une heure suffit pour cuire vos laitues.

Côle de Bœuf à la provençale.

Parez et faites cuire votre côte comme celle à la bonne femme ; en place de beurre, mettez de l'huile pour la faire cuire : quand elle est cuite, vous la mettez sur votre plat ; vous avez vingt gros oignons que vous coupez par le milieu de la tête jusqu'à la queue : puis vous coupez en tranches

vos moitiés d'oignons, de manière à ce qu'elles forment des demi-cercles; vous mettez un quarteron et demi d'huile dans votre casserole, que vous faites bien chauffer; vous mettez vos oignons frire dedans : quand ils sont bien blonds, vous versez un verre de vinaigre dedans, un peu de bouillon, du sel, du poivre; vous masquez votre côte avec vos oignons : il ne faut pas dégraisser.

Côte de Bœuf à la purée d'oignons.

Parez votre côte; faites-la cuire comme celle dite à la braise : quand elle est cuite, vous l'égouttez; vous la dressez sur le plat, et vous la masquez d'une purée d'oignons brune. (*v.* Purée d'oignons.)

Filet d'aloyau braisé.

Quand vous aurez levé le filet mignon de votre aloyau, vous en oterez toute la graisse, puis vous couchez votre filet sur la table, du côté où est la peau; faites ensorte, avec votre main, que les chairs posent bien sur la table; vous prenez un grand couteau qui coupe bien; vout mettez le tranchant entre la peau et la viande, si bien qu'en faisant aller et venir votre couteau comme si vous leviez une barde de lard, vous séparez la peau d'avec le filet, et il se trouve bien uni et paré : en cas qu'il reste de la peau, il faudrait l'enlever en glissant le tranchant de votre couteau le plus près possible de la peau, pour éviter que votre filet ait des creux : quand il est bien paré, vous avez de gros lardons dans lesquels vous mettez un peu de thym, un peu de laurier pilé ou haché bien fin, un peu de quatre épices, et un peu de sel et de poivre; vous piquez votre filet, et le ficelez en lui faisant prendre la forme que vous voulez; vous mettez dans le fond de votre casserole des bardes de lard, des tranches de veau et de bœuf, quatre ou six oignons, dont un piqué de trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil et ciboules; vous mettez

votre filet dans votre casserole, où est marquée votre braise; vous le couvrez de lard, et vous mettez quelques morceaux de viande à l'entour; vous y versez plein deux cuillères à pot de bouillon, fort peu de sel; vous faites bouillir votre braise, et puis vous le mettez sur un feu doux, pour le faire migeotter pendant deux heures et demie; vous prenez le mouillement dans lequel a cuit votre filet; vous le passez au tamis de soie, vous le faites réduire : quand votre filet est égoutté, vous le déficelez et le glacez; vous le dressez sur votre plat, et vous y versez le mouillement réduit.

Si vous n'avez pas tout ce qu'il faut pour braiser votre filet, vous le parez et le piquez de gros lard; vous mettez vos parures dans le fond de votre casserole; vous ficelez votre filet, vous le mettez sur vos parures, vous mêlez vos carottes, oignons, bouquet d'aromates, deux cuillerées de bouillon : si vous n'en avez pas, vous y mettez de l'eau, du sel, pas trop, pour que vous puissiez vous servir du mouillement pour ce que vous aurez à faire; quand il sera cuit, vous le servirez comme ci-dessus : tâchez que votre filet ait bonne mine et bon assaisonnement.

Filet d'Aloyau aux concombres.

Parez votre filet d'aloyau; faites-le cuire comme celui dit à la braise; vous l'égouttez et le glacez; vous mettrez dessous des concombres. (*v.* Concombres.)

En cas que vous n'ayiez pas de sauce pour vos concombres, vous vous servirez du mouillement de votre aloyau; vous ferez un petit roux que vous mouillerez avec le jus dans lequel aura cuit votre filet; vous le passerez au tamis de soie; vous aurez soin de faire votre sauce un peu longue pour pouvoir la faire réduire; vous la dégraisserez et la passerez à l'étamine, et vous la verserez sur votre filet, ou bien vous mettez vos concombres cuire dedans, etc. Que votre sauce soit de bon sel; vous y mettrez un peu de gros poivre.

Filet d'Aloyau aux oignons glacés.

Parez votre filet d'aloyau; faites-le cuire comme celui dit à la braise, vous l'égouttez; vous le glacez : mettez-le sur votre plat avec des oignons glacés à l'entour, et une sauce espagnole travaillée. (*v.* Espagnole.)

Faute de sauce, vous ferez un roux léger, que vous mouillerez avec le jus dans lequel aura cuit votre filet d'aloyau ; vous y mettrez des oignons glacés. (*v.* Oignons glacés.)

Filet d'Aloyau aux Laitues.

Parez votre filet d'aloyau comme celui dit à la braise ; vous l'égouttez et le glacez; vous y mettez une sauce espagnole, (*v.* Sauce espagnole.) vous y apprêtez un cordon de laitues à l'entour. (*v.* Laitues pour entrée.)

Si vous n'avez pas de quoi faire cuire vos laitues, faites cuire votre filet d'aloyau d'avance : vous vous servirez du fond pour vos laitues; vous tiendrez votre filet chaud ; une heure suffit pour faire cuire vos laitues; vous mettrez sur votre filet une sauce liée.

Filet d'Aloyau à la Mauglat.

Il faut que ce filet soit cuit de la veille : parez et faites cuire votre filet comme celui dit à la braise; quand il sera froid, vous ferez un trou ovale dedans; vous couperez en dés la viande que vous avez ôtée de votre filet, c'est-à-dire ni petit, ni gros : vous ferez réduire une sauce espagnole avec un peu de mouillement de votre filet ; quand votre sauce sera bien réduite, vous y mettrez vos petits morceaux de viande dedans, et vous la tiendrez chaude au bain-marie : au moment de servir, vous ferez réchauffer votre filet ; vous l'égouterez et le glacerez ; vous le poserez sur le plat ; vous mettrez votre petit ragoût dedans ; vous aurez une espagnole claire que vous mettrez dessous. (*v.* Sauce espagnole.)

Faute de sauce, vous ferez un roux léger, que vous arroserez avec le mouillement dans lequel a cuit votre filet d'aloyau : faites bien réduire votre sauce, afin qu'elle prenne bon goût.

Filet d'Aloyau au vin de Malaga.

Parez votre filet comme les précédens ; vous les piquerez de gros lardons, dans lesquels vous mettrez des épices, un peu de thym, deux feuilles de laurier haché ou pilé, un peu de sel fin : quand votre filet sera piqué, vous le ficellerez ; vous mettrez dans le fond d'une casserole des bardes de lard, deux tranches de veau, deux tranches de bœuf, des légumes, tels que carottes, oignons, un bouquet garni : vous mettrez votre filet dans la casserole, vous le garnirez de bardes de lard et une demi-bouteille de vin de Malaga, ou trois-quarts de bouteille, selon comme votre filet sera gros ; plein la moitié d'une cuillère à pot de bouillon ; vous ferez bouillir votre filet ; lorsqu'il aura jeté quelques bouillons, vous le mettrez migeoter doucement sur un petit feu pendant deux heures et demie ; quand il sera cuit, vous passerez le mouillement dans un tamis de soie ; vous mettrez trois cuillères à dégraisser de grande espagnole, et vous verserez dans votre sauce le mouillement que vous avez passé au tamis de soie ; vous la ferez réduire à glace, c'est-à-dire que cela ne produise de jus que pour saucer votre filet ; on peut se passer de sauce en faisant réduire l'entier de la sauce : ayez assez de quoi saucer votre filet ; vous l'égouttez et le ficelez ; vous le glacez, et vous versez votre réduction dessus.

On peut faire cuire ce filet en le mettant entre des bardes de lard, des racines mouillées avec le vin de Malaga et un peu de bouillon.

Filet d'Aloyau aux cornichons.

Vous parez votre filet comme celui dit à la braise ; vous le piquez de lard fin ; vous le mettrez à la broche, puis

vous le coucherez sur votre atelet, de manière à ce qu'il ne soit pas trop long, afin que votre plat d'entrée puisse le contenir; vous préparez ensuite vos cornichons en petits bâtons; vous aurez plein six cuillères à dégraisser de grande espagnole, dans laquelle vous mettrez trois cuillerées à bouche de vinaigre, un peu de sel, du poivre fin, assez pour qu'il domine; vous y joindrez huit cuillerées à dégraisser de consommé; vous ferez réduire le tout à moitié, vous écumerez et dégraisserez votre sauce; quand elle sera réduite, vous la passerez à l'étamine, vous y mettrez vos cornichons, vous tiendrez cette sauce chaude sans la faire bouillir: quand votre filet aura été une heure et demie à la broche, vous le poserez sur votre plat avec votre sauce dessous.

Faute d'espagnole, vous ferez un roux léger, que vous mouillerez avec un fond ou du bouillon; vous l'assaisonnez comme la précédente; vous y mettrez vos cornichons coupés en liards, du sel, du poivre fin, voilà tout ce qu'il faut.

Filet de Bœuf à la Conti.

Piquez votre filet comme le précédent; vous le piquerez de gros lard par-dessous; vous le briderez de manière qu'il forme le colimaçon; vous beurrerez le fond de votre casserole; vous y mettrez votre filet, quatre carottes, cinq oignons, deux feuilles de laurier, un bouquet de persil et de ciboules, trois clous de girofle; vous y mettrez avec votre filet une cuillère à pot de gelée ou de bouillon, une feuille de papier beurré, coupée en rond, vous ferez bouillir votre filet: quand il aura jeté quelques bouillons, vous le mettrez sur un feu doux, vous en mettrez aussi sur le couvercle de votre casserole; vous y regarderez de temps en temps, en veillant à ce que votre filet prenne une belle couleur: il faut deux heures pour le cuire; il faut aussi que le mouillement tombe à la glace, afin que votre filet soit glacé en le retirant; vous ôterez vos racines de votre casserole, ainsi que la graisse; vous mettrez dans votre casserole quatre

cuillerées d'espagnole et une de consommé, (*Voyez* Espagnole *et* Consommé), et vous détacherez la glace de votre filet ; vous passerez votre sauce à l'étamine, et vous la verserez sous votre filet.

En cas que vous n'ayez pas de sauce, vous glacez votre filet avec la glace qui est dans votre casserole ; vous y mettez plein une cuillère à café de farine, que vous délayerez avec votre glace ; vous mettez aussi un verre de bouillon ; vous faites bouillir votre sauce, et vous la passez à l'étamine ; vous en arrosez votre filet : tâchez que votre sauce soit d'un bon sel.

Filet de bœuf, sauce tomate.

Parez et piquez votre filet comme celui dit *à la Conti* ; vous le ferez cuire de même ; vous mettrez une sauce tomate dessous. (*v.* Sauce tomate.) Celle indienne est la meilleure ; vous pourrez aussi la braiser : cela tient du goût.

Sauté de filet de bœuf.

Vous coupez votre filet de bœuf en quatre, dans sa longueur : vous coupez vos morceaux en viande courte, de l'épaisseur de trois lignes, vous les aplatissez ; vous les faites ronds et de la grandeur d'un écu de six francs, ou un peu plus ; vous avez soin, en les arrondissant, de ne pas laisser de peau dure : il faut que vos morceaux soient à-peu-près tous de la même grandeur ; vous les arrangerez à plat dans un sautoir, ou bien quelque chose qui puisse le remplacer : quand tous vos morceaux sont aplatis, parés, arrangés dans votre sautoir, vous les assaisonnez de sel et gros poivre, vous faites fondre un bon morceau de beurre que vous versez dessus ; au moment de servir, vous mettez votre sautoir sur un fourneau ardent : quand ils sont roidis d'un côté, vous les faites roidir de l'autre : vous tâtez avec les doigts si votre morceau est cuit ; s'il est trop mou, vous le laissez encore : quand vos morceaux sont cuits, vous les

dressez à l'entour du plat, en mettant les plus petits dans le milieu : vous pouvez arroser votre sauté avec une sauce espagnole bien travaillée et bien corsée ; vous pouvez y mettre une sauce piquante, une sauce tomate, ou un beurre d'anchois. (*v.* la Sauce que vous voulez.)

Si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un petit roux où vous mettrez les parures de votre sauté, une carotte coupée en petits dés, deux oignons, un clou de girofle, une feuille de laurier ; vous passerez le tout dans votre roux, que vous mouillerez avec un peu de fond ou un peu de bouillon ; vous ferez cuire et réduire cette sauce pendant trois quarts d'heure ; vous la passerez à l'étamine ; vous y mettrez un peu de gros poivre, des cornichons, un filet de vinaigre ; en un mot, vous donnerez le goût que vous voudrez à votre sauce ; vous pourrez y mettre de même du beurre d'anchois, ou la servir tout simplement : tâchez qu'elle soit d'un bon sel et d'un bon goût.

Bifteck de filet de bœuf.

Vous couperez votre filet sur son plein, c'est-à-dire que votre morceau, épais de six lignes, forme le rond ; vous le battrez, vous en ôterez les tours, et vous ne laisserez pas de peau. Tâchez que votre bifteck soit un peu gras. Quand votre morceau sera paré, vous l'assaisonnerez de sel, de gros poivre ; vous le tremperez dans du beurre tiède ; vous le ferez griller au moment de servir ; vous mettrez dessous une maître-d'hôtel, une sauce piquante, une espagnole réduite, une sauce au beurre d'anchois, une sauce tomate ou un jus clair : cela tient au goût. On joint avec ces sauces, ou des cornichons, ou des pommes de terre, que vous épluchez et sautez dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds ; vous les poudrez de sel, et les mettez à l'entour de votre bifteck ; vous aurez soin que votre bifteck aille à grand feu : il faut qu'il soit cuit vert, c'est-à-dire qu'il soit saiguant.

Filet de bœuf à la broche.

Vous lèverez votre filet de dessus votre pièce d'aloyau, vous le laisserez couvert de graisse, c'est-à-dire vous parerez la graisse, et en laisserez épais de trois doigts tout le long du filet; vous ciselerez la superficie de la graisse, afin que la chaleur pénètre mieux votre filet; vous passerez un gros et long atelet le long de votre filet, vous le reploierez un peu sur lui pour qu'il ne soit pas trop long; vous assujettirez votre filet sur la broche. Une heure et demie suffit pour le cuire, selon l'ardeur du feu et la grosseur du filet : quand il sera cuit, servez une sauce piquante dessous, ou dans une saucière : une sauce tomate convient aussi. Ce filet se sert pour rôti.

Pièce d'Aloyau.

Vous prendrez une pièce d'aloyau entière, c'est-à-dire depuis le gros bout du filet mignon jusqu'à la première côte; vous la faites lever le plus carrément possible, et sans ôter la graisse qui est sur le filet mignon; vous aurez soin d'en enlever la superficie, et d'en laisser trois doigts d'épais, pour que votre filet mignon soit bien couvert; vous embrocherez votre pièce de manière qu'elle ne tourne pas : pour cela il faut passer la broche le long des os tenant au filet, assujettir votre viande par de petits atelets, et faire ensorte qu'il n'y ait pas plus de viande d'un côté que de l'autre. Si votre pièce n'était pas embrochée bien juste, vous mettriez un gros atelet sur le filet dur, et vous l'attacheriez à chaque bout de la ficelle, en la serrant le plus possible : c'est le filet mignon qui est en vue. On sert cet aloyau pour relever de grosses pièces; on sert aussi une sauce piquante, avec beaucoup de cornichons dessous. Cette pièce est excellente étouffée dans une braisière, cuite sans mouiller, feu dessus, feu dessous.

DU VEAU.

Le veau de deux mois est le meilleur, celui de Pontoise est le préféré : il n'a pas la chair très-blanche quand elle est crue ; mais elle est fine et elle blanchit en cuisant : c'est un manger délicieux. Les veaux noirs ne valent rien pour les issues.

Tête de Veau au naturel.

Vous prenez une tête de veau échaudée ; vous la désossez jusqu'aux yeux ; vous en ôtez les machoires inférieures, et vous coupez la mâchoire supérieure jusqu'à l'œil ; vous mettez dégorger votre tête pendant deux ou trois heures ; vous faites bouillir de l'eau dans un grand chaudron, et vous mettez la tête dedans ; vous avez bien soin de l'enfoncer dans l'eau bouillante pour qu'elle ne noircisse pas ; vous écumez bien votre eau, afin qu'elle ne salisse pas votre tête : quand elle a bouilli une demi-heure, vous l'ôtez du chaudron, et la mettez dans un baquet d'eau froide ; vous l'y laissez une demi-heure, afin qu'elle refroidisse ; après cela vous la retirez de votre baquet, et vous l'essuyez bien ; vous flambez votre tête au-dessus d'un fourneau bien ardent pour en brûler quelques poils qui y seraient encore ; vous l'essuyez, vous en ôtez la langue, les peaux blanches et dures qui sont dans l'intérieur de la bouche ; vous rassemblez les peaux ; vous ficelez la tête de manière qu'elle paraisse entière ; vous la frottez de citron, et vous la couvrez d'une barde de lard, puis vous la mettez cuire dans un blanc avec la langue. (*v.* Blanc.) Quand votre tête est dans votre blanc, vous la faites bouillir, vous l'écumez, vous y mettez un rond de papier beurré, et vous la faites bouillir tout doucement. Trois heures suffisent pour la cuire : d'ailleurs vous la pressez avec le doigt : si la chair fléchit, c'est que votre tête est cuite : alors, au moment de servir, vous la retirez de votre blanc, vous l'égouttez,

vous la dressez sur le plat ; vous coupez la peau qui est sur le crâne avec la pointe de votre couteau ; vous ouvrez le crâne en le séparant en deux ; vous ôtez les deux os qui couvrent la cervelle, et vous la laissez à découvert ; vous dépouillez la langue d'une peau dure qui la renferme ; vous la fendez en deux de son long ; vous la poudrez de sel fin, de gros poivre ; vous la trempez dans le beurre ; vous la faites griller ; vous la mettez sur le muffle de la tête ; vous poudrez votre tête de persil bien fin, et la servez avec un huilier, ou bien vous faites chauffer du vinaigre dans une casserole avec du sel, du poivre fin, de la ciboule ou des échalottes, et vous mettez cette sauce dans une saucière. Cette tête se sert pour relever le potage.

Tête de Veau à la Détiller.

Ayez une tête de veau bien blanche ; vous la désossez toute entière ; vous la mettez dégorger comme la précédente ; vous la faites blanchir de même ; vous retirez la cervelle qui reste dans le crâne, vous la faites dégorger, vous enlevez les fibres et la première peau qui la couvre ; vous la faites blanchir dans de l'eau bouillante, et un filet de vinaigre après ; vous avez un petit blanc dans lequel vous la faites cuire. Trois quarts d'heure de cuisson suffisent. Votre tête de veau étant bien réfroidie, vous la sortez de l'eau, vous l'essuyez bien, vous la flambez comme la précédente, vous la coupez par morceaux, vous laissez les yeux entiers et les oreilles de même ; vous ficelez ces morceaux, et les faites cuire comme précédemment. Quand votre tête est cuite, au moment de la servir, vous la sortez du blanc ; vous l'égouttez et la déficelez ; vous dressez vos morceaux sur le plat, vous séparez la cervelle, et vous la mettez aux deux extrémités ; vous détachez la langue, vous la coupez en petits carrés gros comme un dé à jouer, et vous la mettez dans la sauce. Vous prendrez presque plein une cuillère à pot

d'espagnole, dans laquelle vous mettrez une demi-bouteille de vin de Chablis, six gousses de petit piment enragé bien écrasé, six cuillères à dégraisser de consommé : vous ferez réduire votre sauce à moitié; quand elle sera réduite, vous y mettrez des cornichons tournés en petits bâtons, votre langue en dés et des champignons; vous verserez ce composé sur votre tête.

Tête de Veau en Tortue.

Vous préparerez votre tête en morceaux comme la précédente; vous aurez un linge fin et bien blanc de lessive, que vous laverez dans de l'eau propre; vous l'étendrez sur la table; vous y mettrez des bardes de lard; vous prendrez les morceaux de cette tête, vous les ficellerez, vous les poserez sur vos bardes, et vous les recouvrirez ensuite de bardes de lard; vous envelopperez ces morceaux avec le linge; vous ficellerez les deux bouts; vous mettez cette tête ainsi enveloppée dans une braisière ou casserole, et vous placez une poële par dessus. (*v.* Poêle.) Vous y mettrez une bouteille de vin de Madère sec; vous ferez bouillir votre cuisson; quand elle aura jeté quelques bouillons, vous la ferez migeoter; vous mettrez du feu sur votre couvercle, et vous ferez aller votre tête tout doucement. Trois heures de cuisson suffisent : d'ailleurs vous la sonderez avec une lardoire. Si les morceaux étaient trop fermes, vous la feriez cuire davantage : au moment de servir, vous prendrez les deux bouts de votre linge, vous le retirerez de la casserole, vous le déficellerez, vous égoutterez vos morceaux et votre cervelle qui sont dedans; vous les dresserez sur le plat, et vous y verserez le ragoût qui suit :

Ragoût de Tête de Veau à la Tortue.

Vous prendrez plein quatre cuillères à pot, ou plus, (il

faut que cette sauce soit longue) de sauce grande espagnole, que vous mettrez dans une casserole; vous y verserez une bouteille de vin de Madère sec, plein trois cuillères à pot de consommé, dix gousses de petit piment enragé bien écrasé : vous ferez réduire votre sauce à moitié, et quand elle sera finie, vous mettrez des quenellés de veau, la langue coupée en morceaux, des crètes et rognons de coqs, des petites noix de veau, des riz de veau en morceaux et d'autres garnitures cuites; vous pourrez joindre à cela huit ou dix jaunes d'œufs durs, douze extrémités d'œufs, c'est-à-dire le blanc dont vous couperez le bout formant une petite cuvette, des cornichons tournés en bâtons, des champignons tournés, des écrevisses, des graines de capucines confites au vinaigre : vous aurez soin que ce ragoût soit bien chaud, mais qu'il ne bouille pas; vous le verserez sur la tête bien dressée en pyramide. Il faut que ce ragoût soit d'un bon sel. Si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un roux un peu fort, afin que votre sauce soit un peu longue; vous le mouillerez avec un peu de mouillement de quelque cuisson et du vin de Madère; vous pourriez aussi prendre le mouillement dans lequel aura cuit votre tête : au défaut d'autre chose, vous mettrez dans votre ragoût les garnitures que vous aurez, mais toujours des cornichons, des œufs durs, des quenelles et du piment. Si vous n'avez pas de poële pour cuire votre tête, vous mettrez un morceau de beurre dans une casserole, du lard rapé, des tranches de citrons sans écorce, sans blanc ni pepins, trois carottes, quatre oignons, trois clous de girofle, trois feuilles de laurier et du thym; vous passerez tout cela avec votre beurre : quand le tout sera un peu frit, vous mettrez votre bouteille de vin de Madère sec, avec un peu de bouillon; vous ferez bouillir, vous écumerez; vous jetterez du sel, du gros poivre, et vous verserez cet assaisonnement sur votre tête de veau, que vous aurez préparée dans votre linge, comme il est dit à la tête de veau à la tortue, et vous la ferez cuire.

Tête de veau frite.

Quand votre tête de veau est cuite au naturel, ou autrement, vous la coupez par morceaux moyens; vous la mettez dans un vase, vous y versez une marinade dessus. (*v.* Marinade.) Ayez soin que tous vos morceaux soient trempés dans l'assaisonnement. Vous faites une pâte à frire; vous égouttez vos morceaux de tête, et les mettez dans votre pâte : il ne faut pas que votre friture soit très-chaude pour recevoir vos morceaux de tête.

Tête de veau à la Poulette.

Vous passerez des fines herbes dans du beurre; vous y mettrez un peu de farine; vous mouillerez avec du bouillon, un peu de sel et un peu de gros poivre; vous ferez bouillir votre sauce un quart d'heure; vous mettrez vos morceaux de tête dedans; vous la ferez migeoter un instant afin qu'elle soit chaude : au moment de servir, vous mêlerez une liaison de deux ou trois œufs, selon que votre ragoût sera grand; vous tournerez votre ragoût jusqu'à ce qu'il soit lié; ne le laissez pas bouillir avec votre liaison dedans, parce qu'il tournerait : au moment de servir, vous y verserez un jus de citron ou un filet de vinaigre.

Tête de veau farcie.

Vous désossez votre tête de veau toute entière : tâchez de ne point la crever, c'est-à-dire que votre tête n'ait aucun trou occasionné par le couteau; vous aurez attention que les yeux tiennent après la tête : quand elle sera désossée, vous la ferez dégorger à l'eau froide; vous la ferez blanchir de manière que votre tête ait la même forme que si elle avait ses os; vous la mettrez dans l'eau froide, vous l'essuierez, puis vous la flamberez; vous ferez du godiveau. (*Voyez* Godiveau.) Quand il sera aux trois quarts mouillé,

vous y mettrez deux cuillerées à dégraisser de velouté réduit; vous mettrez dans cette farce un peu plus de quatre épices, de persil et d'échalottes hachées, que de coutume; vous remplirez votre tête de ce godiveau, en lui faisant prendre sa forme première avec une aiguille à brider et de la ficelle; vous la couvrez de manière qu'elle conserve sa forme : quand votre tête sera toute préparée, vous la frotterez de citron; vous aurez un linge bien blanc et fin, sur lequel vous mettrez des bardes de lard; vous y poserez votre tête et vous la couvrirez de bardes; vous l'envelopperez, vous lierez les deux bouts de votre linge; après vous ficellerez votre tête comme si c'était une pièce de bœuf, afin qu'en cuisant elle ne se déforme pas; vous la mettrez dans une braisière; vous poserez par-dessus une poèle, (*Voyez* Poêle.) que vous aurez mouillée avec deux bouteilles de vin de Chablis; vous ferez migeoter votre tête trois heures avec du feu dessus et dessous : vous la tâterez avec le doigt : si les chairs sont encore trop fermes, vous la ferez aller un peu plus long-tems : quand elle sera cuite, vous la retirerez de votre braisière, en prenant les deux bouts de votre linge; vous la déficellerez, vous la laisserez égoutter avec un couvercle que vous glisserez dessous, vous la mettrez sur votre plat, et vous y verserez le ragoût qui suit. En cas que vous n'ayez pas de poèle pour faire cuire votre tête, vous aurez un bon morceau de beurre et du lard rapé, quatre carottes, cinq oignons, trois clous de girofle, trois feuilles de laurier, un peu de thym, des tranches de deux citrons, excepté le blanc et les pepins, vous passerez tout cet assaisonnement: quand vous verrez que cela aura un petit frit, vous les mouillerez avec deux bouteilles de vin blanc de Chablis; vous y mettrez du sel, du gros poivre; vous ferez bouillir votre assaisonnement, vous l'écumerez, et vous le verserez sur votre tête que vous aurez préparée comme ci-dessus.

Ragoût pour la Tête farcie.

Vous mettrez plein quatre cuillères à pot de grande

espagnole, que vous verserez dans une casserole; vous y mettrez une bouteille de vin blanc de Chablis, deux cuillères à pot de consommé; vous ferez réduire le tout à moitié : votre sauce doit être bien liée; vous la passerez à l'étamine dans une autre casserole, où vous aurez mis des boulettes de godiveau poché, (*v.* Godiveau poché.) des culs d'artichauts cuits dans un blanc; (*v.* Culs d'Artichauts.) des champignons, des riz de veau cuits en morceaux et des écrevisses : vous tiendrez ce ragoût chaud sans le faire bouillir : au moment de servir, vous verserez ce ragoût sur la tête de veau farcie.

Si vous n'avez pas de sauce pour ce ragoût, vous ferez un roux un peu fort, parce qu'il faut que votre sauce soit longue; vous le mouillerez avec un fond de cuisson, si vous en avez, sans cela vous passeriez au tamis de soie le mouillement dans lequel a cuit votre tête; vous le dégraissez bien, et vous mouillez votre roux avec; vous y ajoutez une demi-bouteille de vin blanc de Chablis, plein une cuillère à pot de bon bouillon; vous faites réduire votre sauce jusqu'à ce qu'elle soit assez liée; vous la dégraissez; vous la passez à l'étamine dans la casserole où est le ragoût préparé; vous y ajouterez un peu de gros poivre; vous tiendrez votre ragoût chaud sans le faire bouillir.

Pieds de Veau.

Les pieds de veau se font cuire de même que la tête : on les mange au naturel, à la poulette, en marinade, en ragoût aux champignons, etc. (*v.* Tête de Veau.)

Fraise de Veau.

Vous faites bien dégorger votre fraise dans de l'eau froide, vous la mettez dans un chaudron plein d'eau bouillante : quand elle a bouilli un bon quart d'heure, vous la mettez dans l'eau froide; lorsqu'elle est tout-à-fait refroidie dans ce liquide, vous la ficelez, et vous la mettez cuire dans un

blanc, (v. Blanc.) autrement vous pouvez la mettre cuire avec de l'eau, deux carottes, trois oignons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil et de ciboules, plus un verre de vinaigre, du sel : deux heures suffisent pour cuire votre fraise. La sauce qui convient le mieux est du vinaigre que l'on fait bouillir avec du sel et du poivre fin : il faut que l'assaisonnement soit fort, parce que la fraise est très-fade par elle-même.

Langue de Veau à la sauce piquante.

Huit langues de veau suffisent pour faire une entrée. Vous mettez dégorger vos langues, ensuite vous les faites blanchir un bon quart d'heure ; vous les rafraîchissez, vous les parez, vous les piquez de moyens lardons que vous avez bien assaisonnés ; vous mettez cuire vos langues dans une braise ou un fond de cuisson, ou bien avec quelques carottes, des oignons, des clous de girofle, du thym, du laurier ; de tout cela modérément, et plein une cuillère à pot de bouillon. Trois heures sont suffisantes pour cuire vos langues. Vous ôtez la peau de dessus vos langues ; vous les glacez, vous les dressez à l'entour du plat, en mettant un croûton ovale entre ; versez une sauce piquante sur vos langues. (v. Sauce piquante.)

Oreilles de Veau à l'Italienne.

Vous faites dégorger huit oreilles de veau échaudées ; vous les faites blanchir ; vous les rafraîchissez ; vous les flambez ; vous les essuyez, vous ciselez le bout de l'oreille, c'est-à-dire coupez le bout jusqu'au milieu ; vous mettrez dans le fond d'une casserole des bardes de lard ; vous y mettrez vos oreilles, vous les couvrez aussi de bardes, vous versez une poêle par-dessus, et vous couvrez le dedans de votre casserole d'un papier beurré ; vous les ferez migeoter deux heures et demie ; vous les égoutterez, vous les dresserez sur votre plat, et vous les saucerez avec une italienne.

Si vous n'avez pas de poêle, vous les mettrez entre deux bardes de lard, et vous marquerez un blanc court, (*v.* Blanc), que vous verserez dessus, et vous les ferez cuire.

Oreilles de veau farcies.

Vous préparerez vos oreilles, et les ferez cuire comme les précédentes ; vous mettrez dedans une farce cuite, (*v.* Farce cuite) : vous unirez bien votre farce ; vous panerez vos oreilles à l'œuf, et vous les ferezfrire, vous mettrez un jus clair dessous.

Oreilles de veau en marinade.

Vous préparerez vos oreilles comme celle dites à l'italienne, et vous les ferez cuire dans un blanc : quand elles seront cuites, vous les égoutterez ; vous les couperez en long, en deux, trois ou quatre morceaux, comme vous jugerez à propos : un quart d'heure avant de servir, vous verserez dessus une marinade (*v.* Marinade.) vous les égoutterez ; vous les mettrez dans une pâte à frire, (*v.* Pâte à frire) ; vous les mettrez dans une friture qui ne soit pas trop chaude : quand elles auront une belle couleur, vous les retirérez ; vous les égoutterez sur un linge blanc ; vous les dresserez sur votre plat ; ensuite vous ferez frire une poignée de persil, que vous mettrez dessus en pyramide.

Oreilles de Veau en ragoût aux Champignons.

Préparez et faites cuire vos oreilles comme celles dites à l'italienne ; quand elles seront cuites, vous les égoutterez, et vous les dresserez sur le plat : vous mettrez desus un ragoût de champignons ; vous les tournez, vous les sautez dans du beurre, vous y mettez plein quatre cuillères à dégraisser de velouté, autant de consommé, vous ferez réduire votre sauce à moitié : au moment de servir, vous

liez votre ragoût avec deux jaunes d'œufs, et vous le versez sur les oreilles que vous avez posées sur votre plat.

Cervelles de Veau poêlées.

Vous aurez trois cervelles, elles suffisent pour une entrée, vous levez une peau très-mince qui enveloppe la cervelle; vous ôtez les fibres qui sont dans les autres : après l'avoir bien épluchée, vous la mettez dégorger deux heures, après vous avez plein une casserole d'eau bouillante dans laquelle vous mettez une poignée de sel et un demi-verre de vinaigre; vous mettrez vos cervelles blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, vous les retirez ensuite pour les mettre à l'eau froide; vous étendrez dans le fond d'une casserole des bardes de lard, et vous poserez vos cervelles dessus, vous les couvrirez aussi de lard, vous verserez par-dessus de la poèle suffisamment pour qu'elles cuisent.

Si vous n'avez pas de poêle, vous ferez cuire vos cervelles entre des bardes de lard, des tranches de citrons, ou bien un demi-verre de vinaigre, des carottes, des oignons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil et de ciboules; vous les mouillerez avec du bouillon, si vous en avez, ou bien une eau de sel.

Cervelles de veau sauce hollandaise.

Vous préparez et faites cuire vos cervelles comme celles dites poèlées. Au moment de servir, vous les égouttez en les conservant toujours bien entières, et les mettez dans votre plat, le plus petit bout dans le milieu; vous placez une belle écrevisse entre, vous avez du velouté réduit dans lequel vous mettez un filet de vinaire d'estragon, vous prenez une ravigotte blanchie passée à l'étamine, que vous mettez dans votre sauce au moment de servir : en cas que votre sauce ne soit pas assez verte, vous y mettrez un peu de vert d'épinards.

Si vous n'avez pas de velouté, vous faites un petit roux blanc que vous mouillez avec du bouillon; vous mettez un filet de vinaigre d'estragon, du gros poivre; vous faites réduire votre sauce : au moment de la servir, vous y mettez un peu de ravigotte hachée avec un peu de vert d'épinards pour verdir votre sauce; tâchez qu'elle soit de bon sel et de bon goût.

Cervelles de veau à la maître-d'hôtel liée.

Préparez et faites cuire vos cervelles comme celles dites poêlées; vous les égouttez; vous les dressez sur votre plat; vous aurez un quarteron de beurre fin dans une casserole, vous y mettrez les trois quarts d'une cuillerée à bouche de farine, une ravigotte hachée; vous pétrirez le tout ensemble avec une cuillère de bois, vous y mettrez du sel, du gros poivre, un filet de vinaigre d'estragon, et un peu d'eau; vous poserez votre casserole sur le feu, et vous tournerez votre sauce : il faut qu'elle soit assez liée pour masquer vos cervelles.

Cervelles de veau en matelotte.

Vous préparez vos cervelles comme celles dites poêlées, vous les ferez cuire entre des bardes de lard, deux carottes, trois oignons coupés en tranches, deux feuilles de laurier, un bouquet de persil et de ciboules; vous mouillerez vos cervelles avec du vin blanc, vous les ferez cuire pendant trois quarts d'heure : quand vos cervelles sont cuites, au moment de servir, vous les égouttez et vous les dressez sur un plat; vous aurez de petits oignons bien épluchés que vous sautez dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds; vous les changez de casserole, vous avez un petit roux que vous mouillez avec du vin blanc, un peu de jus, et vous versez votre sauce sur vos oignons, vous y mettez des champignons, un bouquet garni, vous faites cuire le tout ensemble, vous écumez et dégraissez votre ragoût : quand il est cuit, vous le versez sur vos cervelles : il ne faut pas

que votre sauce soit ni trop épaisse, ni trop claire. Ayez soin qu'elle soit d'un bon sel.

Cervelles de veau au beurre noir.

Préparez et faites cuire vos cervelles comme celles dites poêlées; quand elles sont cuites, au moment de servir, vous les égouttez et vous les dressez sur le plat, vous les saucez avec du beurre noir. Mettez un bouquet de persil frit dans le milieu de vos cervelles. (*v.* Beurre noir.)

Cervelles de veau frites.

Préparez et faites cuire vos cervelles comme celles dites poêlées; après qu'elles sont cuites, vous les coupez en six morceaux, vous les mettez dans un vase avec du sel fin, un peu de poivre, du vinaigre assez pour que les morceaux prennent le goût : au moment de les servir, vous les égouttez et vous les mettez dans une pâte à frire qui ne soit pas trop chaude : après qu'ils sont frits, vous les égouttez sur un linge blanc, et vous dressez vos morceaux sur le plat, vous mettez en pyramide un bouquet de persil frit. (*v.* Pâte à frire.)

Cervelles de veau à la sauce tomate.

Préparez et faites cuire vos cervelles comme celles dites poêlées; au moment du service, vous les égoutterez, vous les dresserez sur le plat, vous y mettrez une sauce tomate, (*v.* Sauce tomate.)

Cervelles de veau au beurre d'écrevisses.

Préparez et faites cuire vos cervelles comme celles dites poêles. Au moment de servir, vous les égouttez, et vous les dressez sur le plat; ayez plein quatre cuillères à dégraisser de velouté réduit, dans lequel vous mettrez gros comme un petit œuf de beurre d'écrevisses; vous remuerez bien votre sauce pour que votre beurre fonde et se lie avec votre sauce que vous ne ferez pas bouillir : quand

votre beurre sera dedans, vous y mettrez un peu de gros poivre et vous verserez votre sauce sur vos cervelles.

Cervelles de veau en aspic.

Vous préparez et faites cuire vos cervelles comme celles dites poêlées ; vous mettrez dans le fond d'un moule de l'aspic tiède de l'épaisseur de sept ou huit lignes : quand votre aspic est froide et congelée, vous coupez vos cervelles en quatre morceaux, et vous les arrangez de manière que cela forme un transparent, et qu'elles soient posées sur votre gelée, pour que cela fasse votre dessin : vous avez de l'aspic presque froide que vous versez dessus, de manière que vos cervelles se trouvent bien renfermées dans la gelée : vous mettez votre moule à la glace pour faire congeler votre aspic : quand elle est bien prise, au moment de servir, vous faites bien chauffer un torchon, et vous frottez le moule avec jusqu'à ce que vous voyez votre aspic se détacher, ou bien vous tremperez le moule dans l'eau tiède ; ne l'y laissez pas trop long-tems, de crainte que votre gelée ne fonde trop : vous mettrez votre plat sur votre moule, et vous le renverserez : en cas que votre aspic ne se détache pas, vous mettrez un linge chaud sur votre moule et vous le frotterez à l'entour avec ce même linge chaud : levez votre moule tout doucement, prenez garde de blesser votre aspic ; en cas qu'il y ait de la gelée fondue dans le plat, vous prendriez un chalumeau de paille et vous la humeriez, vous mettrez un instant votre plat sur la glace. (*v.* Aspic.)

Queues de veau en terrine.

Il faut sept ou huit queues de veau pour faire un ragoût composant une terrine. Vous coupez votre queue dans les nœuds, il n'y a que depuis le gros bout jusqu'au milieu de la queue qui forme quatre ou cinq morceaux ; vous les sautez dans un bon morceau de beurre sans les laisser roussir, parce qu'il faut que ce ragoût soit blanc ; quand votre

viande sera bien revenue dans votre beurre, vous y mettrez plein quatre cuillerées à bouche de farine que vous mèlerez avec votre beurre et votre queue, ensuite vous mettrez quatre cuillerées à pot de consommé, vous tournerez votre ragoût jusqu'à ce qu'il bouille; vous aurez soin de bien l'écumer, vous y mettrez un maniveau de champignons tournés, un bouquet de persil et de ciboules, vous ferez cuire votre ragoût et le dégraisserez quand il sera cuit aux trois quarts, et lorsque votre ragoût le sera tout-à-fait, vous retirerez vos morceaux de queue avec une cuillère percée, de même que vos champignons, et vous les mettrez dans une autre casserole, vous verserez dans la sauce de vos queues plein une cuillère à pot de velouté, (*v.* Velouté) vous ferez réduire cette sauce; quand vous verrez qu'elle sera assez réduite et bien liée, vous la passerez à l'étamine; sur votre ragoût, vous ferez pocher des quenelles de veau que vous égoutterez au moment de servir, et que vous mettrez dans votre terrine; vous y mèlerez aussi de petites noix d'épaule de veau, des ris de veau en morceaux, que vous sauterez dans du beurre; quand ils seront cuits, vous les égoutterez et vous les mettrez dans votre terrine; vous mettrez dans votre ragoût de queues une liaison de cinq jaunes d'œufs; vous les remuerez tout doucement sur le fourneau, jusqu'à ce que votre ragoût soit lié: prenez garde qu'il ne bouille, de crainte qu'il ne tourne, vous le versez dans votre terrine sur vos garnitures, que vous aurez eu soin de tenir chaudes: il faut que votre ragoût soit long pour que toutes les garnitures baignent dedans.

Queues de veau au blanc.

Vous préparez vos queues comme les précédentes, vous les passez au beurre et y mettez de même de la farine: vous mouillez avec de l'eau, vous y mettez un bouquet de persil et de ciboules, deux feuilles de laurier, des champignons, du sel et un peu de gros poivre, vous l'écumez; quand il est aux trois quarts cuit, vous le dégraissez, vous

8

y mettez des petits oignons bien épluchés et de la même grosseur ; ne les laissez pas trop cuire pour qu'ils ne se mettent pas en bouillie : au moment de servir, vous y mèlerez une liaison de quatre jaunes d'œufs, plus ou moins, selon que votre ragoût est fort, tâchez qu'il soit d'un bon sel. Ce ragoût peut se faire brun comme blanc, on le colore avec un roux.

Epaule de Veau.

Le plus communément on fait rôtir l'épaule de veau ; il faut l'embrocher sous le manche et faire passer la broche dans la palette : deux heures et demie suffisent pour la cuire.

Epaule de Veau en Galantine.

Ayez une épaule de veau bien couverte, il ne faut pas que le dessus soit offensé ; vous la désossez entièrement, vous enlevez une partie de la chair avec laquelle vous faites votre farce, si vous n'avez pas de rouelle de veau : pour une livre de chair, vous mettrez une livre de lard que vous hachez ; quand votre farce est bien hachée, vous en étendez l'épaisseur d'un pouce sur votre épaule, vous couchez des lardons et des morceaux de langue à l'écarte, des truffes si vous en avez : quelques personnes y mettent de l'omelette faite avec du vert d'épinards. Mettez, si vous voulez, des carottes aussi coupées en lardons. Pour marbrer votre galantine, vous recouvrez tous ces ingrédiens de farce et vous mettez encore des lardons, des truffes, etc. encore un lit de farce. Quand vous l'avez tout employée, vous roulez votre épaule en long, vous réunissez bien vos chairs, vous la ficelez et la couvrez de lard, vous l'enveloppez bien serrée dans un canevas ou un linge bien blanc, vous la ficelez encore une fois, afin qu'en cuisant elle conserve une belle forme ; vous la mettez dans une braisière où vous couchez quelques bardes de lard, quelques tranches de veau, deux pieds de veau blanchis, les os de votre

épaule, six carottes, huit ou dix oignons, dont un piqué de quatre clous de girofle, quatre feuilles de laurier, un peu de thym, un fort bouquet de persil et de ciboules; vous mouillez avec du bouillon; si vous n'en avez pas, vous employez de l'eau et du sel, vous faites bouillir votre cuisson pendant trois heures, vous sondez; si votre épaule est cuite, vous la retirez; vous en faites bien sortir tout le liquide en la pressant, et vous la laissez refroidir; vous passez votre gelée à travers une serviette fine, et vous mettez deux œufs entiers dans une casserole, vous les battez bien, vous versez dessus votre gelée, en mêlant bien vos œufs avec votre gelée, vous y mettrez un peu de gros poivre, un peu de quatre épices, une feuille de laurier, un peu de thym, une petite poignée de feuilles de persil; vous mêlez le tout ensemble et le faites bouillir. Quand cela commencera, vous placerez votre casserole sur le bord du fourneau; vous mettrez du feu sur un couvercle et la couvrirez; vous la laisserez une demi-heure : il faut que cela bouille tout doucement, vous avez une serviette fine et vous passez votre gelée à travers : il ne faut pas presser votre serviette, faites seulement promener votre gelée dedans; vous laissez refroidir votre gelée; quand elle est congelée, vous parez et glacez votre galantine, et vous mettez de la gelée à l'entour. Vous aurez soin d'avoir mis dans votre farce du sel, du gros poivre, un peu de quatre épices et du persil haché bien fin : quand vous êtes prêt à l'employer, vous mettez quatre jaunes d'œufs que vous amalgamez avec votre farce.

Epaule de veau aux petites racines.

Vous désossez votre épaule de veau comme pour une galantine; vous la piquez intérieurement avec du lard coupé en lardons assaisonnés avec du sel fin, du gros poivre, du persil haché bien fin, deux feuilles de laurier, un peu de thym bien haché, un peu de quatre épices : quand votre épaule est bien piquée, vous la roulez en long, vous la ficelez de même que la galantine, et vous mettez dans

le fond d'une braisière des bardes de lard, quelques tranches de veau et les os de votre épaule; puis votre épaule bien ficelée, vous la couvrez de lard; vous y mettez six carottes, sept ou huit oignons, deux feuilles de laurier, trois clous de girofle, un bouquet de persil et de ciboules, vous mouillez votre épaule avec du bouillon, vous la couvrez d'un papier beurré, vous la faites bouillir et vous la posez ensuite sur un feu doux, vous en mettez aussi sur le couvercle de votre braisière : trois heures suffisent pour qu'elle soit cuite. Au moment de servir, vous l'égouttez, la ficelez, la glacez et la mettez sur un plat long : vous avez beaucoup de petites racines tournées en olives ou en petits bâtons : il faut qu'elles soient bien cuites dans une sauce brune (*v.* petites racines); vous les dressez à l'entour de votre épaule. Ceci ne peut servir que pour relevé.

Si vous n'avez ni lard, ni veau pour la faire cuire, vous la mettez simplement avec les os, les légumes et les aromates; vous la mouillerez avec de l'eau, faute de bouillon; vous y mettrez du sel. Si vous n'avez pas de sauce pour vos petites racines, vous ferez un roux léger que vous mouillerez avec du mouillement dans lequel a cuit votre épaule, et vous y mettrez vos petites racines, après les avoir blanchies avec un petit morceau de sucre pour en ôter l'âcreté : on peut aussi mettre des laitues à l'entour de cette épaule, une purée de champignons, etc.

Poitrine de veau.

La poitrine de veau est un excellent manger; il y aurait trop à dire s'il fallait décrire toutes les manières de l'accommoder.

Poitrine de veau glacée.

Vous coupez votre poitrine le plus carrément possible; vous la désossez jusqu'à deux doigts des tendons; vous assujetissez les chairs avec une aiguille à brider, de manière que votre poitrine soit bien potelée par-dessus : vouss aurez

soin de couper les os tendres qui tiennent au-dehors des tendons : vous mettrez dans votre casserole votre poitrine du côté des tendons, avec une cuillerée à pot de gelée : vous couvrez votre poitrine de bardes de lard et d'un papier beurré, vous la faites bouillir et puis vous la mettez sur un feu doux ; vous en mettez aussi sur le couvercle ; deux heures et demie de cuisson suffisent. En cas que vous n'ayez pas de gelée pour mouiller votre poitrine, vous y mettez trois ou quatre carottes, quatre oignons, deux feuilles de laurier, deux clous de girofle, une cuillerée à pot de bouillon. Si vous n'en avez pas, servez-vous d'eau avec un peu de sel, un bouquet de persil et de ciboules. Quand votre poitrine sera aux trois quarts cuite, vous retirerez vos légumes et vous ferez tomber à glace votre mouillement : quand votre poitrine sera cuite et que la glace sera au fond de votre casserole, vous retournerez votre poitrine, afin que le dessus se glace. Au moment de servir, vous débridez votre poitrine, vous la dressez sur un plat ; vous mettez dans votre glace plein deux cuillères à dégraisser de grande espagnole, une cuillerée de bouillon ; vous détachez votre glace sur le feu et vous mettez cette sauce sous votre poitrine.

Si vous n'avez pas de sauce, vous ôtez la graisse qui est avec votre glace, vous y mettez un peu de farine, un peu de bouillon ou d'eau ; vous la détachez sur le feu, en tournant avec une cuillère de bois ; vous y ajoutez un peu de gros poivre et de sel, si votre sauce est trop douce, vous versez ensuite cette sauce sous votre poitrine.

Poitrine de veau aux Laitues.

Parez votre poitrine comme la précédente ; vous la briderez de même, vous mettrez des bardes de lard dans le fond de votre casserole, des carottes coupées en tranches, des oignons, deux feuilles de laurier, un bouquet de persil et de ciboules, la parure de votre poitrine, vous la couvrirez de lard, vous la mouillerez avec du bouillon et un peu de sel ; faites-la cuire à petit feu pendant deux

heures et demie : au moment de servir, vous l'égoutterez, la débriderez, la glacerez et la dresserez sur votre plat : mettez aussi à l'entour un cordon de laitues que vous glacerez. (*v.* Laitues.) Vous aurez une sauce espagnole travaillée que vous mettrez dessous.

Si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un roux léger que vous mouillerez avec le mouillement dans lequel aura cuit votre poitrine ; vous ferez la sauce longue pour pouvoir la faire réduire, vous y mettrez un peu de gros poivre.

Poitrine de veau à la purée de Champignons.

Vous préparerez, briderez et ferez cuire votre poitrine comme celle dite à la glace ; vous mettrez dessous une purée de champignons, dans laquelle, au moment de servir, vous mêlerez un jaune d'œuf que vous remuerez avec votre purée.

Poitrine de veau aux Oignons glacés.

Parez et bridez votre poitrine comme celle dite à la glace ; vous mettrez dans le fond de votre casserole des bardes de lard ; vous coupez en tranches des oignons que vous mettez dans le fond de votre casserole ; vous y placez votre poitrine, vous la couvrez de lard, vous remettez pardessus des oignons coupés, deux feuilles de laurier, un peu de thym, la moitié d'une cuillerée à pot de consommé, une pincée de gros poivre ; vous faites cuire votre poitrine avec du feu dessous et dessus pendant deux heures et demie : quand elle est cuite, vous l'égouttez, vous la glacez avec la glace de vos oignons, et vous la mettez sur le plat avec des oignons glacés à l'entour (*v.* Oignons glacés) ; vous versez dans votre glace d'oignons plein deux cuillères à dégraisser d'espagnole travaillée, une cuillerée de consommé ; vous détachez votre glace avec votre sauce, et vous la mettez sous votre poitrine : ayez soin que tout soit bien chaud quand vous servirez.

Poitrine de veau farcie.

Vous coupez le bout des os des côtes qui se trouvent dans votre poitrine; vous faites une incision entre la chair de dessus et celle des côtes, vous y introduisez la farce qui suit. Vous aurez trois quarterons de rouelle de veau, que vous hacherez; vous ajouterez une livre de tetine que vous hacherez aussi avec votre veau qui est déjà haché; vous mêlerez le tout ensemble, et vous y mettrez du persil haché bien fin, des échalottes hachées de même, du sel, du gros poivre, vous raperez dessus un peu de muscade; vous mettrez trois jaunes d'œufs crus; vous hacherez encore votre chair pour amalgamer le tout ensemble; vous prendrez cette farce et vous la mettrez dans l'intérieur de votre poitrine autant qu'il en pourra tenir; vous coudrez avec une aiguille à brider et de la ficelle, les chairs qui contiennent votre farce, afin qu'en cuisant elle ne sorte pas : quand votre poitrine sera bridée, vous mettrez des bardes de lard dans votre braisière, vous y placerez votre poitrine que vous aurez eu soin de ficeler; vous la couvrirez de bardes de lard, vous y mettrez une poèle pour la faire cuire : en cas qu'il n'y ait pas assez de mouillement, vous y ajouterez un peu de bouillon; lorsque votre poitrine aura cuit pendant trois heures, au moment de servir, vous l'égoutterez, vous ôterez les ficelles qui la contiennent, et vous la glacerez : vous la mettrez sur le plat; vous vous servirez pour sauce d'une espagnole réduite, dans laquelle vous mettrez gros comme une noix de glace, et la valeur de la moitié d'un œuf de beurre fin, que vous ferez fondre dans votre sauce bouillante : quand vous l'y mettrez avec la cuillère, vous remuerez bien votre sauce, et vous la verserez dessus. En cas que vous n'ayez pas de tetine de veau pour faire votre farce, servez-vous de lard, de graisse de rognons de veau, ou de celle de rognons de bœuf.

Si vous n'avez pas de poèle, vous mettrez des carottes, des oignons, un bouquet de persil et de ciboules, deux

feuilles de laurier, du thym, trois clous de girofle; couvrez votre poitrine de lard, mouillez avec du bouillon : si vous n'en avez pas, mettez-y de l'eau et du sel pour remplacer la sauce : vous ferez un roux léger que vous arroserez avec le mouillement dans lequel aura cuit votre poitrine; vous ferez votre sauce longue pour pouvoir la faire réduire; et pour qu'elle prenne du goût, vous y mettrez un peu de gros poivre.

Tendons de veau poêlés.

Ayez une poitrine de veau; vous enlevez les chairs qui couvrent vos tendons. Lorsque vos tendons sont découverts, vous les coupez très-près des os des côtes; quand ils sont séparés des côtes, vous coupés les os tendres qui sont rouges et qui tiennent à vos tendons : après avoir séparé de votre poitrine les tendons, vous les coupez en huîtres, c'est-à-dire en forme plate et longue, ou en morceaux épais formant le carré, ou vous les laissez entiers : alors il faudrait deux poitrines, parce que vous feriez prendre à chacune une forme de demi-cercle, pour que les deux formassent un rond sur votre plat, et dans lequel vous pourriez mettre ce que vous jugeriez nécessaire. Vous ferez dégorger vos tendons, vous les ferez blanchir, vous les parerez pour qu'ils aient une forme propre et égale; vous mettrez dans une casserole des bardes de lard; vous placerez dessus vos tendons et vous les recouvrirez de bardes; vous verserez une poêle par-dessus. (*v.* Poêle.) Il faut que vos tendons cuisent trois heures : avant de les retirer de votre cuisson, faites attention si la lardoire entre facilement dans vos tendons.

Si vous n'avez pas de poêles, vous mettrez du lard dans le fond de votre casserole; vous poserez dessus vos tendons et vous les couvrirez de lard; vous mettrez ensuite les parures et les os des côtes de votre poitrine dessus, avec deux ou trois carottes, quatre oignons, un bouquet de persil et ciboules, deux feuilles de laurier, deux clous de girofle,

un peu de thym; vous mouillerez vos tendons avec du bouillon ou de l'eau : alors vous y mettrez la quantité de sel qui convient.

Tendons de veau à la Jardinière.

Préparez et faites cuire vos tendons comme ceux dits à la poêle : au moment de servir, vous les égouttez, vous les dressez en couronnes, vous les glacez et vous mettez un cordon de laitues à l'entour (*v.* Laitues pour entrée) ; et dans le milieu de vos tendons, vous mettrez des racines tournées en petits bàtons ou en olives, que vous dressez en pyramide. (*v.* Ragoût de petites Racines.)

Si vous n'avez pas de sauce pour vos petites racines, faites un roux léger que vous mouillerez avec le mouillement dans lequel ont cuit vos tendons; vous tournerez vos racines en petits bàtons ; vous les ferez blanchir et les mettrez cuire dans votre sauce; vous y ajouterez un petit morceau de sucre et un peu de gros poivre; vous ferez cuire vos laitues entre deux bardes de lard, des racines, et vous mouillerez avec du bouillon.

Tendons de veau aux tomates.

Vous préparez des tendons entiers formant demi-cercle, c'est-à-dire les tendons de deux poitrines que vous ne couperez pas; vous les ferez cuire comme ceux dits à la poêle : au moment de servir, vous les égouttez, les glacez et les dressez sur le plat : cela doit figurer le bord d'une tourte : vous versez dans le milieu une sauce tomate. (*v.* Sauce tomate.)

Tendons de veau à la purée de Champignons.

Vous préparez vos tendons comme les précédens : au moment de servir, egoutez-les, glacez-les, et mettez dans le milieu une purée de champignons. (*v.* Purée de champignons.)

Tendons de veau à la pointe d'asperges.

Vous préparez vos tendons comme ceux dits poêlés ; il faut que vos tendons soient entiers, afin que cela forme le puits : au moment de servir, vous les égouttez, les glacez, et les dressez sur le plat ; vous aurez des pointes d'asperges, dont vous ôterez les feuilles jusqu'au bouton ; vous les coupez de la longueur de huit ou dix lignes ; vous les ferez blanchir dans une eau de sel jusqu'à ce qu'elles soient aux trois quarts cuites, vous les égoutterez, et les mettrez dans l'eau froide, afin qu'elles conservent leur vert ; vous prendrez du velouté réduit, et vous mettrez vos asperges dedans, vous aurez soin de bien les égoutter, vous leur ferez jeter deux ou trois bouillons dans votre velouté. Au moment de servir, vous lierez votre ragoût avec deux jaunes d'œufs ; au même instant vous y mettrez gros comme la moitié d'un œuf de beurre ; vous verserez votre ragoût lié dans le milieu de vos tendons.

Si vous n'avez pas de velouté, quand vos asperges seront blanchies, vous mettrez dans une casserole un demi-quarteron de beurre ; vous sauterez vos asperges dedans ; quand vous verrez qu'elles seront bien chaudes, vous y mettrez plein une cuillère à bouche de farine ; vous sauterez le tout ensemble, pour que la farine se mêle avec les asperges et le beurre. Vous prenez du mouillement de vos tendons, que vous passez au tamis de soie, et vous en mouillez vos pointes d'asperges ; il faut que la sauce soit courte, parce qu'il est nécessaire qu'elle ne jette que trois ou quatre bouillons : après vous y mettrez une liaison de deux jaunes d'œufs, et vous verserez votre ragoût dans le milieu de vos tendons ; tâchez qu'il soit de bon sel ; joignez-y un peu de gros poivre.

Tendons de Veau en Chartreuse.

Préparez et coupez vos tendons en huitres ; faites-les cuire comme ceux dits à la poêle, vous tournerez des carottes,

des navets, au nombre de trente de chaque façon, de la même grosseur et de la même longueur : faites attention que le rond soit de la grandeur d'un liard ; vous ferez cuire dans du consommé, vos carottes à part, vos navets de même ; vous ferez cuire quarante petits oignons, tous de la même grosseur et bien épluchés : ayez soin qu'ils ne soient pas trop cuits, afin qu'ils restent bien entiers ; vous ferez cuire aussi vingt laitues ; (*Voyez* Laitues.) quand vos racines seront cuites, vous les couperez en liards, vous les dresserez en miroton ; vous ferez, dans le fond de votre moule que vous aurez beurré, un cordon de carottes, un de navets, un de petits oignons, un d'haricots verts, de petits pois, que vous ferez blanchir à l'eau de sel pour les conserver verts, vous les arrangerez en perles dans votre moule : quand le fond sera bien décoré, vous mettrez vos carottes et navets en bâtons à l'entour : ayez attention que cela soit régulier, afin que votre chartreuse ait un joli coup d'œil dans le fond ; par-dessus votre décoration vous égouttez vos laitues ; vous les coupez en deux, et vous les mettez dans votre moule, de manière que votre décoration ait un corps solide qui la tienne. Quand vous aurez bien mis des laitues dans l'intérieur de votre moule, vous égoutterez vos tendons, et vous les mettrez par-dessus vos laitues : vous tâcherez de les placer de manière à ce qu'il n'y ait pas de vide dans votre moule ; dix à douze tendons suffisent, ou moins si votre moule est petit : vous le remplirez avec ces laitues et le reste de vos légumes. Il faut que votre moule soit rempli à comble, afin qu'en le renversant sur le plat, vos racines soient bien soutenues par l'intérieur. Vous prendrez le mouillement dans lequel auront cuit vos racines, vous le clarifierez, vous le passerez dans un linge fin, et vous le ferez réduire ; vous y mettrez plein la moitié d'une cuillère à dégraisser d'espagnole réduite, et gros comme une noix de belle glace. Au moment de servir, vous verserez votre chartreuse sur votre plat ; et en cas qu'il y ait un peu d'eau, vous l'aspirerez avec un chalumeau de paille ; vous verserez ensuite dessus pour sauce votre réduction. Il y a plusieurs manières de tourner les

racines pour décorer les chartreuses, mais j'ai cru que celle-ci était la plus facile à décrire et à comprendre.

Tendons de veau au Blanc.

Vous coupez vos tendons, soit en huîtres, soit d'une autre manière ; vous les faites blanchir, et les mettez dans l'eau froide. Quand ils sont froids, vous les parez ; vous mettez un quarteron de beurre dans une casserole ; vous sautez vos tendons dedans ; quand ils sont bien revenus dans votre beurre, vous versez dessus plein une cuillère et demie à bouche de farine ; vous sautez le tout dans votre casserole : pour que votre farine se mêle avec votre beurre, vous mouillez beaucoup vos tendons avec du bouillon ; vous y mettez un peu de gros poivre, des champignons, un bouquet garni : quand vos tendons auront bouilli pendant deux heures, vous y mettrez de petits oignons bien épluchés, et tous de la même grosseur : lorsque vos oignons seront cuits, si la sauce est trop longue, vous sauterez vos tendons, vos petits oignons, vos champignons, que vous mettez dans une casserole, et vous ferez réduire votre sauce jusqu'à ce que vous voyez qu'il en reste assez pour saucer vos tendons : vous la passerez à l'étamine pardessus vos tendons, vous la tiendrez chaude au bain-marie. Au moment de servir, vous les lierez avec une liaison de trois jaunes d'œufs ; vous dressez ensuite vos tendons sur le plat, vos oignons et champignons par-dessus.

Tendons de veau au soleil.

Préparez et faites cuire vos tendons comme ceux dits au blanc ; vous les liez, et vous les mettez sur un plafond ; vous les couvrez de votre sauce que vous laissez refroidir : il faut qu'elle soit d'un bon assaisonnement ; quand ils sont froids, vous les panez avec de la mie de pain. Après vous les trempez dans l'œuf ; (*Voyez* œufs pour paner.) vous les passez une seconde fois. Au moment de servir,

vous les faites frire : ayez soin que votre friture ne soit pas trop chaude ; vous mettrez du persil frit dessus.

Tendons de veau en Terrine.

Vous préparez vos tendons comme ceux dits au blanc ; après y avoir mis votre farine, vous les mouillez avec du consommé ; vous y mettez plein une cuillère à pot de velouté ; vous mettez vos champignons, un bouquet garni, un peu de gros poivre ; vous ferez cuire vos tendons pendant trois heures : il faut que votre sauce soit longue, parce qu'il y aura dans votre terrine des garnitures qui sont de petites noix de veau, des crètes et des rognons de coq, des riz de veau sautés, douze quenelles de volaille, le tout cuit à part. Au moment de servir, vous égouttez vos garnitures que vous mettez dans votre terrine ; vous y placez vos tendons, vos champignons ; vous liez votre sauce avec cinq ou six jaunes d'œufs, selon que votre sauce est longue : vous la passez à l'étamine au-dessus de vos tendons.

Kari de tendons de veau à l'Indienne.

Vous coupez et préparez vos tendons comme ceux dits au blanc ; vous mettez pour les tendons d'une poitrine de veau, trois quarterons de beurre, plein la moitié d'une cuillerée de safran d'Inde ou *curcuma* en poudre, dix gousses de petit piment enragé, une livre de petit lard coupé en carré plat, deux feuilles de laurier ; vous sautez vos tendons avec votre beurre et votre piment : quand ils sont bien revenus, vous y mettez quatre cuillerées à bouche de farine que vous mêlez avec vos tendons et votre beurre ; quand votre farine est bien mêlée, vous mouillez vos tendons avec du bouillon : il faut qu'il y ait beaucoup de sauce ; vous y mettez des champignons, deux clous de girofle piqués dans un oignon, que vous aurez soin de retirer quand votre kari sera cuit : lorsque votre ragoût sera à moitié cuit, vous y

mettrez des culs d'artichaux tournés et aux trois quarts cuits : vous y mettrez aussi des petits oignons. Il ne faut pas dégraisser ce ragoût à cause de sa force. Il faut un pain de riz : vous aurez une livre et demie de riz que vous laverez à cinq ou six eaux tièdes ; vous aurez dans un chaudron de l'eau que vous ferez bouillir ; vous y mettrez blanchir votre riz pendant dix minutes : vous l'égoutterez sur un tamis de crin, vous beurrerez une casserole de la grandeur qu'il faut pour contenir votre riz ; vous la mettez sur un fourneau doux, avec du feu sur le couvercle et à l'entour, afin que votre riz sèche, se forme en pain et prenne couleur : au moment de servir, vous versez votre ragoût dans un vase creux, par exemple une soupière, un saladier, etc. vous renversez votre pain de riz que vous mettez sur une assiette à côté de votre kari, parce que l'on met du riz sur l'assiette où l'on sert du kari.

Si vous n'avez pas de bouillon pour mouiller votre kari, vous le mouillez avec de l'eau : alors vous y mettez du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée. Il faut que votre kari soit bien jaune : ne mettez rien dans le riz.

Kari à la Française.

Vous préparez vos tendons, et ferez le kari de même que le précédent : au moment de le servir, vous retirez la viande et les garnitures de votre kari ; vous aurez soin qu'il soit très-gras et la sauce bien liée et longue ; vous ferez une liaison de cinq ou six jaunes d'œufs, selon la quantité de sauce ; vous lierez votre sauce en la mettant sur le feu, vous ne cesserez pas de la tourner en ne la laissant pas bouillir : quand vous verrez votre sauce tenir à votre cuillère, vous la passerez à l'étamine au-dessus de votre kari : il faut que la viande et les garnitures baignent dans la sauce, et que le piment domine : faites ce ragoût d'un bon sel. Si votre sauce était trop courte, vous y ajouteriez du velouté. (*Voyez* Velouté.)

Tendons de Veau en marinade.

Vous coupez vos tendons de veau en huîtres; vous mettez des bardes de lard dans le fond de votre casserole, vos tendons par-dessus; vous les couvrez de lard, puis vous les mouillez avec une marinade claire. (*Voyez* Marinade claire.) Vous les faites cuire pendant deux heures et demie: au moment de servir, vous égouttez vos tendons, et puis vous les mettez dans une pâte à frire : (*Voy.* Pâte à frire.) Ayez soin que votre friture ne soit pas trop chaude. Vous mettrez sur vos tendons frits une petite poignée de persil frit.

Tendons de veau aux petits pois.

Vous préparez vos tendons comme ceux dits au blanc : quand vos tendons seront à moitié cuits, vous y mettez vos pois fins, gros comme la moitié d'une noix de sucre. Au moment de servir, vous y mettez une liaison de trois œufs. Si vous voulez que votre ragoût soit brun, vous ferez un roux; vous passerez vos tendons : quand ils seront bien passés, vous les mouillerez avec du bouillon.

Si vous n'avez pas de bouillon, vous mettrez de l'eau, un bouquet de persil et ciboules, une feuille de laurier, du sel, du gros poivre : vos tendons à moitié cuits, vous y mettez vos pois, et gros comme la moitié d'une noix de sucre; quand votre ragoût sera fini, ayez soin de le dégraisser : voyez s'il est d'un bon goût.

Côtelettes de veau sautées.

Sept côtelettes suffisent pour faire une entrée: vous coupez vos côtelettes de côte en côte; il faut qu'elles soient toutes de la même épaisseur; vous les parez de manière qu'elles soient rondes par le gros bout de la chair, et effilées du côté de l'os; vous appropriez le bout de la grandeur d'un demi-pouce; vous mettez sur votre sautoir ou tourtière du sel, du gros poivre, vous y placez vos côtelettes, avec du sel fin dessus, un peu de gros poivre. Si

vous voulez les sauter aux fines herbes, vous mettrez dessus du persil haché bien fin et de l'échalotte aussi hachée bien fine; vous ferez fondre une demi-livre de beurre fin que vous verserez sur vos côtelettes : au moment de servir vous les mettrez sur un feu ardent : quand elles sont cuites d'un côté, vous les retournerez de l'autre : évitez que votre feu ne brunisse vos côtelettes : vous poserez le doigt sur la chair, si vous sentez que la viande soit encore molle, c'est qu'elle ne serait pas assez cuite; il faudrait les retourner et les ôter de dessus le feu ardent pour qu'elles cuisent plus doucement : quand elles sont cuites, vous les dressez en couronnes sur le plat; vous ôtez le beurre qui est dans votre sautoir ou tourtière; vous y mettez plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole et un peu de glace; vous détachez la glace qu'ont produite vos côtelettes, et vous mettez votre sauce dans votre plat. Si vous n'avez pas de sauce, vous laissez un peu de beurre; vous mettez un peu de farine que vous remuez avec votre fond; vous y mettez un peu de bouillon, un peu de fines herbes, vous faites jeter un bouillon, vous saucez vos côtelettes. Voyez si elles sont d'un bon sel.

Côtelettes de veau à la Drue.

Parez vos côtelettes comme les précédentes : vous avez des lardons assaisonnés de sel, de poivre, d'épices; vous faites aussi des lardons de jambon; vous piquez vos cotelettes avec un lardon de lard, un de jambon : faites attention que vos lardons soient symétriquement placés; vous mettez roidir vos cotelettes dans une casserole avec du beurre; vous les retirez, vous les parez le plus proprement possible, pour qu'elles aient une forme agréable; vous mettez dans le fond d'une casserole des bardes de lard, quelques tranches de veau, des racines coupées en lames, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un bouquet de persil et ciboules; vous mettez vos cotelettes dans votre casserole, et les couvrirez de lard et d'un rond de papier beurré, plein une cuillère à pot de consommé; vous les

ferez migeoter pendant une heure et demie. Au moment de servir, vous les égoutterez et les glacerez avec une belle glace ; vous les dresserez sur votre plat. Vous pouvez servir dessous une sauce espagnole, des concombres, une purée d'oignons blancs, une sauce tomate, etc. (*Voyez* toutes ces sauces.) On peut aussi faire cuire ces cotelettes en y mettant deux ou trois carottes, trois ou quatre oignons, une feuille de laurier; vous beurrerez le fond de votre casserole ; vous y mettrez vos cotelettes avec cet assaisonnement : vous verserez plein une cuillère à pot de gelée, de consommé ou de bouillon ; vous ferez aller votre cuisson à petit feu. Un quart-d'heure avant que vos cotelettes soient cuites, vous les ferez aller à grand feu pour qu'elles tombent à glace, c'est-à-dire pour que le mouillement réduise, et qu'elles se glacent d'elles-mêmes ; vous les mettrez sur de la cendre chaude : au moment de servir, vous les retirerez pour les dresser sur le plat.

Si vous n'avez pas de sauce pour mettre avec votre glace, vous vous servirez d'un peu de farine que vous remuerez et mouillerez avec un peu de bouillon, pour détacher votre glace où vous avez mis de la farine. Faites jeter un bouillon et saucez vos cotelettes.

Côtelettes de veau piquées glacées.

Vous prenez les cotelettes le plus près du rognon; vous les parez le mieux possible ; vous ne les aplatissez pas trop pour qu'elles conservent leur épaisseur : vous les piquez de lard fin. (*Voyez* la manière de piquer.) Quand elles sont piquées, vous mettez du lard dans le fond d'une casserole, quelques tranches de veau, quelques carottes et oignons, une feuille de laurier, deux clous de girofle ; vous mettez vos cotelettes sur cet assaisonnement : vous avez soin que le piqué ne se trouve point masqué, afin qu'en cuisant elles puissent se glacer : vous mettrez un rond de papier beurré par-dessus, et plein une cuillère à pot de consommé ou de bouillon ; vous posez votre casserole sur le feu ;

quand le dedans bout, vous lui mettez son couvercle, sur lequel vous avez du feu peu ardent; vous posez ensuite votre casserole sur un feu doux, mais qui fasse toujours bouillir : il faut une heure et demie pour faire cuire vos cotelettes ; au moment de servir, vous les égouttez sur un couvercle de casserole ; vous les glacez et servez dessous concombres, chicorée, sauce tomate, purée d'oseille, purée de champignons, épinards, sauce espagnole ou sauté de champignons, etc., à votre choix.

On peut aussi mettre ces cotelettes dans une casserole beurrée et mouillée avec de la gelée, du consommé, ou du bouillon, et l'assaisonnement ci-dessus.

Côtelettes de veau en lorgnettes.

Vous avez des cotelettes que vous parez; vous les aplatissez, vous les piquez de part en part avec des lardons moyens, que vous assaisonnez de sel fin, de gros poivre, des quatre épices, vous les faites roidir dans une casserole avec du beurre; vous les parez, vous avez une langue à l'écarlate : prenez un coupe-pâte de la grandeur d'un petit écu ; vous coupez sept ronds de langues qui seront épais de trois lignes ; ayez de gros oignons bien épluchés ; vous les couperez de manière à ce qu'ils soient aussi épais que vos ronds de langues, vous ôterez l'intérieur de vos oignons, et vous mettrez en place votre rond de langues : vous en ferez autant que vous avez de côtelettes, et vous en mettrez dessus de manière que cela se tienne en forme de lorgnette : quand elles seront préparées, vous les ferez cuire comme celles dites à la Drue : (*Voyez* Côtelettes à la Drue.) Au moment de servir, vous les égouttez, vous glacez le tour de la côtelette et le morceau de langue sans toucher à l'oignon, vous les dressez sur votre plat, vous prenez le fond de vos côtelettes que vous faites réduire avec un peu d'espagnole ; ou faute de sauce, faites un petit roux que vous mouillerez avec votre fond, que vous ferez réduire. Voyez s'il est d'un bon goût.

Côtelettes de veau à la St.-Garat.

Vous coupez et parez vos côtelettes comme les précédentes, vous avez de la langue à l'écarlate que vous coupez en moyens lardons; vous rapez un peu de lard que vous faites tiédir, et vous sautez vos lardons dedans : vous y mettez un peu de muscade rapée, un peu de poivre fin : vous laissez refroidir vos lardons, et vous piquez vos cotelettes d'outre en outre; vous mettez un morceau de beurre dans une grande casserole, et vous faites roidir vos côtelettes pour les parer plus correctement : vous mettez dans votre casserole des bardes de lard, les parures de votre langue, un peu de basilic, quelques tranches de jambon : vous mettrez vos cotelettes sur cet assaisonnement, vous les couvrirez de lard; vous mettrez par-dessus deux ou trois carottes coupées en lames, ou quatre oignons coupés en tranches, plein deux verres de consommé ou de bouillon : vous ferez aller vos cotelettes à petit feu pendant deux heures, vous mettrez du feu sur le couvercle. Au moment de servir, vous les égouttez et les glacez; vous passez au tamis de soie le mouillement dans lequel ont cuit vos cotelettes : vous aurez plein trois cuillères à dégraisser de grande espagnole que vous mettrez dans une casserole; vous y ajouterez quatre cuillerées à dégraisser de mouillement de vos cotelettes; vous ferez ensuite réduire votre sauce à moitié; vous dresserez vos cotelettes sur le plat, et vous y mettrez la sauce réduite.

Si vous n'avez pas de sauce, faites un roux léger que vous mouillerez avec le fond que vous venez de passer au tamis de soie; mettez-y deux cuillerées de jus pour lui donner couleur, et vous la ferez réduire à un tiers : tâchez que votre sauce ne soit pas trop salée; vous y mettrez un peu de gros poivre : vous pouvez servir sous ces cotelettes un sauté de champignons, de la chicorée, une sauce tomate, des concombres. (*Voyez* à l'article que vous choisirez.)

Côtelettes de veau en papillotes.

Vous coupez et parez vos cotelettes comme celles dites sautées ; vous avez un bon morceau de beurre que vous mettez fondre dans une casserole : vous y posez vos cotelettes ; vous les assaisonnez de sel, un peu de gros poivre; vous les faites presque cuire dans du beurre : après vous les mettez sur un plat, et vous y versez le beurre dans lequel elles ont cuit ; vous mettez aussi des fines herbes à papillotes, (*Voyez* fines Herbes à papillotes.) vous laisserez refroidir vos coteletties ; après vous couperez un carré de papier assez grand pour contenir à l'aise vos cotelettes : vous l'huilerez, c'est-à-dire vous versez un peu d'huile dessus et vous le barbouillez : quand votre papier sera préparé, vous aurez une barde de lard bien mince que vous mettez dessus ; puis votre cotelette avec de fines herbes de chaque coté; vous la recouvrirez d'une mince barde de lard : vous ploierez votre papier par-dessus votre cotelette, vous rognerez les angles de votre papier, vous le plisserez de manière que votre assaisonnement ne puisse pas sortir étant sur le gril : il faut que les plis de votre papier soient le plus près possible de la chair de votre cotelette. Vous aurez soin de ficeler les bouts où vous terminez les plis de votre papier, qui doivent se trouver au bout de l'os, afin que ni le jus, ni le beurre ne puissent sortir. Un quart d'heure avant de servir, vous mettez vos cotelettes sur le gril : ayez soin que le feu soit doux, afin que le papier ne soit pas brûlé et que vos cotelettes cuisent : vous les dresserez en couronnes, vous mettrez un jus clair dessous.

Côtelettes grillées panées.

Vous coupez vos côtelettes, et vous les parez comme les précédentes ; vous les assaisonnerez avec un peu de sel et de gros poivre : vous ferez tiédir un bon morceau de beurre, vous tremperez dedans chaque côtelette; sortant du beurre, vous les mettrez dans un vase où sera votre mie de pain,

les remuerez dedans ; vous les en sortirez pour les poser sur la table où vous mettrez de la mie de pain ; après cela vous leur donnerez la forme avec la main ; vous les rendez rondes par le gros bout le plus possible : vous les déposez sur un plafond. Une demi-heure avant de servir, vous les mettez sur le gril que vous posez sur un feu doux, pour que votre mie de pain ne prenne pas trop de couleur : quand elles sont cuites, vous les dressez en couronnes : vous mettrez un jus clair dessous.

Carré de veau.

Vous parez votre carré de manière qu'il n'y ait pas d'os le long de votre filet; vous y passerez de petits atelets depuis le bout de la côte jusqu'au gros filet : embrochez-le avec un gros atelet, et couchez-le sur la broche, afin que votre filet n'ait pas un trou de broche.

Carré de veau piqué glacé aux concombres.

Ayez un carré de veau entier depuis la côte près du rognon jusqu'à la deuxième près du collier ; vous le parez et le coupez le plus proprement possible, vous ôtez les os qui sont sous le filet jusqu'au bout de la côte du chapelet ; vous en découvrez le filet, c'est-à-dire que vous levez les peaux qui le couvrent ; vous enlevez les nerfs qui sont dessus, en introduisant votre couteau entre le nerf et la chair, de manière que votre filet soit bien découvert, et qu'il n'y reste aucune peau ; alors vous le piquerez de lard fin, (*voyez* la manière de piquer.) vous assujettirez les peaux qui couvrent les côtes avec une aiguille à brider et de la ficelle : lorsque votre carré est piqué et bridé, vous mettrez, dans une petite braisière, des bardes de lard, des tranches de veau, deux ou trois carottes, quatre oignons, deux feuilles de laurier, un bouquet de persil et de ciboules, deux clous de girofle : vous placerez votre carré par-dessus cet assaisonnement, de manière que votre filet piqué puisse recevoir la chaleur du feu qui sera sur le couvercle de votre

braisière; vous couvrirez de bardes de lard les peaux qui couvrent les côtes; vous aurez une feuille de papier ployée en double et beurrée, que vous mettrez sur votre carré; vous mettrez plein deux cuillères à pot de consommé ou de bouillon, avec un peu de sel, vous ferez aller à petit feu pendant trois heures. Vous aurez soin de mettre du feu sur le couvercle, pour faire glacer votre filet. Au moment de servir, vous égouttez votre carré, vous le débridez, c'est-à-dire vous otez la ficelle que vous y avez mise; vous le glacez, vous mettez dessous concombres, chicorées, épinards, purée d'oseille, sauce espagnole, sauce tomate, ou purée de champignons, etc. (*voyez* l'article que vous choisirez.)

Carré de veau à la crême.

Vous avez un carré de veau comme le précédent; vous ôtez les os et les nerfs qui sont sous le filet; vous le mettez dégorger dans du lait pendant vingt-quatre heures: au moment de l'embrocher, vous le sortez du lait, vous l'essuyez, vous le poudrez de sel fin dans lequel vous avez mis un peu de muscade rapée; vous l'embrochez avec un gros atelet que vous couchez sur la broche. Deux heures et demie avant de servir, vous le mettez au feu, au lieu de l'arroser avec de la graisse de la lèchefrite, vous avez une sauce béchamelle, et vous l'arrosez avec. (*Voyez* sauce Béchamelle.) Au moment de servir, vous le sortez de la broche; vous avez réservé de la sauce béchamelle, dans laquelle vous mettez gros comme une noix de glace, un peu de gros poivre, un peu de muscade: vous versez cette sauce dessous: il ne faut pas qu'elle soit trop épaisse.

Longe de veau à la broche.

Si c'est pour faire un gros relevé de potage ou autre grosse pièce, vous la coupez à la deuxième cotelette jusqu'au poin du jarret; vous levez la noix et le casis, afin que votre pièce

ait à-peu-près partout la même cuisson; vous l'assujettissez avec de petits atelets qui prennent depuis le flanc jusqu'aux filets, et vous passez la broche, de la côte au gros bout près du jarret.

Longe de veau étouffée.

La longe de veau n'est bonne qu'à la broche ou étouffée dans son entier; vous la désossez de manière que vous puissiez lui donner une forme carré long, vous l'assaisonnez de sel et de gros poivre dans son intérieur, vous la ficelez, vous la mettez dans une braisière sans mouillement, seulement avec trois quarterons de beurre: vous la mettez sur le feu, quand elle est bien échauffée, vous couvrez votre braisière, et vous la laissez cuire à petit feu, en la retournant de temps en temps. Trois heures et demie suffisent pour cuire une moyenne longe. On peut la servir pour relevé de potage, en la glaçant, en mettant une sauce à glace dessous pour une grosse pièce, en la laissant refroidir et la décorant d'une gelée.

Casis de veau.

Pour la grande cuisine on ne se sert du casis que pour le consommé, le blond de veau ou l'empotage: on peut mettre du beurre dans une casserole, le faire cuire comme la longe, y mettre des carottes, des oignons, un peu de laurier, deux verres de bouillon, le faire migeoter pendant deux heures, et le servir avec des légumes: on peut aussi le mettre à la broche.

Noix de veau à la Bourgeoise.

Vous levez votre noix de veau bien entière, vous la mettez dans un linge blanc, vous la batterez avec un couperet, vous la piquerez avec de gros lard, vous assaisonnerez vos lardons avec du sel fin, du poivre, des quatre épices, du persil et de la ciboule, hachés très-fins, un peu de thym et de laurier aussi hachés, que vous mêlez bien avec vos lardons: il faut que votre noix soit beaucoup piquée: vous

aurez soin de conserver votre noix couverte de sa tetine. Ayez soin que les lardons ne percent pas la peau de dessus; vous l'assujettirez avec une aiguille à brider et de la ficelle que vous mettrez à l'entour, afin que les peaux qui recouvrent votre noix ne rebroussent pas, et qu'étant cuite elle se trouve bien couverte; vous beurrerez le fond de votre casserole, vous y mettrez votre noix de veau; vous mettrez aussi à l'entour quatre ou cinq carottes que vous tournerez en gros bâtons, quatre gros oignons, deux feuilles de laurier, plein deux verres de bouillon; vous couvrirez votre noix d'un rond de papier beurré : quand votre noix bouillira, vous la mettrez sur un feu doux pendant deux heures; vous mettrez un peu de feu sur le couvercle de votre casserole : au moment de servir, vous égoutterez votre noix; vous la débriderez, vous mettrez dessous le fond que vous ferez réduire à moitié, et les légumes qui ont cuit avec votre noix : vous la glacerez, si vous avez de la glace; vous pouvez servir avec cette noix, en la glaçant, une sauce à glace, une sauce tomate, de la chicorée, une purée d'oseille, des laitues, une purée de champignons, etc.

Noix de veau à la Conti.

Vous levez votre noix bien entière et bien couverte; vous la battez comme la précédente, vous parez la chair qui est sous la tetine, sans toucher à la tetine : vous piquez de lard fin la chair de votre noix qui paraît. (*Voyez* Manière de piquer.) Quand votre noix sera piquée de lard fin, vous la piquerez de gros lard par-dessous, vous assaisonnerez les lardons de sel, de gros poivre : quand votre noix sera piquée, vous la briderez comme la précédente, vous la mettrez dans une casserole, vous la couvrirez d'un papier beurré; vous y mettrez trois carottes tournées en gros bâtons, quatre gros oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, un bouquet de persil et ciboules, et une cuillerée à pot de gelée. Si vous n'avez pas de gelée, mettez-y du consommé ou du bouillon; vous

ferez aller votre noix à petit feu pendant deux heures, feu dessus, feu dessous : quand elle sera aux trois quarts cuite, vous retirerez vos légumes, et vous la ferez tomber à glace, c'est-à-dire que vous la mettrez sur un feu ardent, et que vous ferez réduire le mouillement de votre noix jusqu'à ce qu'il soit à glace. Au moment de servir, vous retirerez votre noix de votre casserole, vous la débriderez, vous la glacerez avec ce qui est dans votre casserole ; vous mettrez plein trois cuillères à dégraisser de grande espagnole dans votre casserole, de laquelle vous aurez ôté la graisse, et détacherez la glace : vous mettrez cette sauce sous votre noix, en cas que vous n'ayez pas de sauce, vous y mettriez un peu de farine que vous détacheriez avec un peu de bouillon.

Noix de veau piquée glacée.

Vous aurez une belle noix de veau toute entière ; vous la battez comme la précédente, vous levez les peaux et la tetine qui couvrent votre noix, vous couchez le beau côté de votre viande sur la table, et avec un couteau qui coupe bien, vous le glissez entre le dessus nerveux et la chair, comme si vous vouliez lever une barde : il ne faut pas faire mordre votre couteau trop du coté de la chair, afin d'en moins perdre, et que votre noix soit bien unie. S'il restait quelques peaux à votre noix, vous les oteriez le plus légèrement possible, et de manière qu'on ne voie pas de coup de couteau : votre noix bien parée, vous la piquerez de lard fin, (*Voyez* Manière de piquer.) vous mettrez dans une casserole des bardes de lard, quelques tranches de veau, deux ou trois carottes, quatre oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, une feuille de laurier, un bouquet de persil et ciboules; vous poserez votre noix dans votre casserole, de manière qu'elle bombe dans le milieu ; vous la couvrirez d'un papier double beurré ; vous mettrez plein une cuillère à pot de consommé, vous ferez bouillir votre noix. Quand elle aura jeté quelques bouillons, vous la mettrez sur un feu doux, avec du

feu sur le couvercle; vous la ferez aller pendant deux heures. Au moment de servir, vous l'égoutterez, la glacerez, et vous mettrez dessous de la chicorée, de la crême, des concombres, une sauce à la glace, une sauce tomate, ou ce que vous jugerez à propos. (*Voyez* l'article que vous choisirez.)

Noix de veau en ballotine.

Vous aurez une noix de veau que vous laisserez couverte de sa tetine, ou que vous découvrirez, c'est à volonté. Vous larderez de gros lard votre noix comme celle dite à la bourgeoise, et ferez le même assaisonnement dans les lardons; vous mettrez une demi-livre de beurre dans une casserole, vous y placerez votre noix; vous la ferez revenir sur le feu pendant trois quarts d'heure, sans lui faire prendre couleur; vous la poudrerez de sel et de gros poivre: après vous la retirerez de votre casserole; vous la mettrez sur un plat. En cas qu'il y ait du jus dans votre casserole avec votre beurre, vous le feriez réduire jusqu'à ce que votre beurre soit en huile; vous y mettrez un quarteron de lard rapé, un quarteron d'huile; vous y mettrez aussi plein une cuillère à bouche d'échalottes hachées bien fin; vous les laisserez frire un peu dans le beurre: après vous y mettez une douzaine de champignons hachés bien fin, que vous passerez avec votre beurre et plein une cuillère à bouche de persil. Quand tout sera bien revenu ensemble, vous y mettrez un peu de muscade rapée et un peu de gros poivre; vous verserez les fines herbes sur votre noix de veau. Quand elle sera froide, vous huilerez six feuilles de papier; vous envelopperez votre dessus et dessous d'une mince barbe de lard, et vous l'envelopperez d'une feuille de papier, de manière que votre assaisonnement ne s'en aille pas: puis vous la recouvrirez d'une autre, ainsi de suite, jusqu'à ce que vos six feuilles soient employées. Ayez soin que votre noix soit hermétiquement renfermée, que votre ballot ait une belle forme, et que vos plis soient bien faits: vous ficellerez votre ballot

comme on ficelle une pièce de bœuf, afin qu'étant sur le gril, le papier ne se déploie pas. Une heure avant de servir, vous mettrez votre noix sur le gril à un feu très-doux : prenez garde que votre papier ne brûle, et que votre assaisonnement ne sorte de votre papier; quand votre noix sera grillée, vous ôterez seulement la ficelle, et vous servirez votre noix dans le papier. La sauce se trouve dedans. En cas que la première feuille ait trop de couleur, il faudra l'ôter.

Noix de veau en surprise.

Ayez une belle noix de veau que vous préparerez comme celle dite à la Conty; quand elle est piquée de gros lard et de lard fin, vous placez des bardes de lard dans le fond de votre casserole ou braisière; vous mettez des tranches de veau, deux carottes, quatre oignons dont un piqué de deux clous de girofle, une feuille de laurier, un bouquet de persil et ciboules, un peu de sel : vous mettrez votre noix de veau dans votre casserole; vous couvrez seulement votre tetine de bardes de lard; vous beurrez un rond double de papier, et vous faites cuire votre noix avec du feu dessus et dessous : quand elle est cuite, vous la laissez refroidir; après cela, vous faites un trou ovale; vous enlevez les chairs; vous laissez du fond assez pour que votre noix puisse contenir un ragoût sans qu'il fuie : vous coupez la viande que vous avez prise de votre noix en petits dés, à l'exception du dessus que vous conservez pour masquer votre ragoût de manière qu'on ne s'aperçoive pas que la noix est entamée; vous couperez aussi en petits dés des champignons que vous mettrez avec votre viande dans une sauce béchamelle, (*voyez* Béchamelle.) Vous ferez chauffer votre noix de veau : au moment de servir, vous l'égoutterez et la glacerez; vous mettrez votre petit ragoût dans le vide de votre noix; vous le couvrirez du dessus que vous avez conservé, de manière qu'on ne voie pas que votre noix ait été entamée : il faut qu'elle soit glacée, et

vous mettrez dessous une sauce espagnole travaillée, (*voyez* Sauce espagnole travaillée.)

Sauté de noix de veau.

Ayez une noix de veau ; vous ôtez la peau de dessus ; vous la coupez d'abord en morceaux longs, après en morceaux minces ; il faut qu'ils soient un peu plus grands qu'un petit écu et épais d'une ligne et demie ; vous battez chaque petit morceau avec le dos de votre couteau, et vous les arrangez dans votre sautoir ; lorsqu'ils seront bien arrondis, et que votre noix est coupée, parée, arrangée, vous faites tiédir trois quarterons de beurre que vous versez sur vos morceaux de veau que vous aurez assaisonnés avec du sel fin et du gros poivre, un peu de persil et ciboules bien hachés. Un instant avant de servir, vous mettrez votre sautoir sur un feu ardent; quand ils seront un peu échauffés d'un côté, vous les retournez : il faut pour ainsi dire qu'ils ne fassent qu'apercevoir le feu. Quand votre sauté est cuit, vous le retirez de dedans le beurre, et vous le mettez dedans une casserole ; vous faites réduire un peu plus de velouté que de coutume, vous y mettez le jus qu'a jeté votre sauté ; vous mêlez une liaison de deux œufs ; quand votre sauce est liée, vous la passez à l'étamine au-dessus de votre sauté ; vous le remuez pour qu'il prenne sauce et vous le dressez sur le plat. Assurez-vous, avant de le servir, s'il est de bon goût.

Noix de veau en aspic.

Vous ferez une noix de veau piquée et glacée la veille de votre dîner (*voyez* Noix de Veau piquée et glacée.) vous mettrez dans votre moule de l'aspic fondu l'épaisseur d'un pouce ; quand l'aspic qui est dans votre moule sera bien congelé, vous couperez votre noix par tranches toutes de la même épaisseur et de la même grandeur ; vous dresserez vos morceaux en couronnes, c'est-à-dire les uns sur

les autres, jusqu'à ce que votre rond soit complet : il faut qu'il y ait un demi-pouce de distance de la viande à votre moule; vous aurez un petit ragoût froid de crêtes et de rognons de coq, qui sera dans une béchamelle que vous mettrez dans le milieu de la viande; vous mettrez le moule dans la glace ou au froid pour que la gelée se raffermisse; vous remplirez le moule d'aspic fondu, mais froid, et vous le laisserez se congeler; vous mettrez le moule au froid, et au moment de servir, vous le mettrez tremper dans l'eau plus que tiède, et le retirerez tout de suite si l'eau est un peu chaude; vous essuierez votre moule en mettant votre plat dessus et le renversant : si votre aspic ne se détachait pas, vous feriez chauffer un linge, et vous frotteriez votre moule avec; vous l'enleverez tout doucement : en cas qu'il y ait de la gelée fondue dans votre plat, vous l'aspirerez avec un chalumeau de paille. Si votre aspic était renversé un peu de temps avant de servir, il faudrait le tenir au froid. (*Voyez* Aspic au *Supplément* à la fin de l'ouvrage.)

Dessous de noix de veau.

Le dessous de la noix peut servir à faire du godiveau (*Voyez* Godiveau.) On peut le mettre à la broche pour faire une blanquette : on peut aussi le faire tenir à la longe pour faire un relevé.

Blanquette de veau aux Champignons.

Vous mettez le dessous de noix de veau à la broche; quand il est cuit, vous le laissez refroidir, vous l'émincez, vous battez les morceaux avec la lame de votre couteau, vous en coupez les angles; vous arrondissez vos morceaux le mieux possible : tâchez qu'ils soient égaux; vous les mettez dans une casserole à mesure qu'ils sont coupés et parés : il ne faut mettre que le blanc et ôter tout ce qui a la couleur de la broche. Vous aurez des champignons que vous tournerez; vous les couperez épais d'une

ligne et formant le rond ; vous les sauterez dans le beurre : quand ils seront sautés, vous les mettrez avec la viande de votre blanquette ; vous verserez, dans le beurre où ils auront cuit, quatre cuillerées à dégraisser de velouté, (*Voyez* velouté.) ou plus si votre blanquette est forte, et plein trois cuillères de consommé ; vous dégraisserez votre sauce, vous la ferez réduire et la passerez à l'étamine sur votre blanquette : vous la tiendrez chaudement sans qu'elle bouille. Au moment de servir, vous y mettrez une liaison de deux œufs, ou plus si votre blanquette est forte, un peu de gros poivre ; vous remuerez doucement votre blanquette sur le bord du fourneau : quand votre liaison y sera, et quand vous verrez que votre sauce sera liée, vous la retirerez en la tournant toujours : voyez si elle est de bon sel et de bon goût. Alors vous la dressez en pyramide : tâchez qu'il n'y ait pas trop de sauce. Si vous n'avez pas de velouté, vous mettrez un peu de farine avec vos champignons, et vous mouillerez avec du bouillon : faites la sauce longue pour pouvoir la laisser réduire : quand vous verrez que votre sauce sera assez épaisse, vous mettrez votre blanquette dedans ; ne la laissez pas bouillir ; mettez-y un peu de gros poivre, un peu de muscade rapée ; liez votre blanquette : au moment de servir, vous y mettrez un jus de citron : voyez si elle est d'un bon sel. Mouillez vos champignons avec de l'eau.

Blanquette à la Bourgeoise.

Mettez un morceau de beurre dans une casserole ; ajoutez-y des champignons, si vous en avez, vous passerez dans votre beurre du persil et de la ciboule hachés ; vous y mettez un peu de farine, vous mouillez avec un peu de bouillon, un peu de sel, du poivre, un peu de muscade rapée ; vous mettez votre veau émincé dans votre sauce, vous la tenez chaudement : au moment de manger, vous y mettrez une liaison de trois œufs, ou plus, selon que votre blanquette est forte : quand elle sera liée, vous y mettrez un peu de verjus ou un filet de vinaigre.

Foie de veau étouffé.

Ayez un foie de veau (les plus blonds sont les meilleurs.) Vous le piquez de gros lardons, vous l'assaisonnez avec des quatre épices, du persil et de la ciboule hachés, du poivre, du sel : quand votre foie est piqué, vous mettez des bardes de lard dans une braisière ou casserole, vous mettez votre foie avec quatre carottes, quatre oignons dont un piqué de trois clous de girofle, trois feuilles de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil et ciboules, du sel; vous mouillerez votre foie avec une bouteille de vin blanc, vous le couvrirez de bardes de lard et d'un rond de papier, vous le mettrez sur un fourneau; quand il bouillira, vous le poserez sur un autre étouffé, avec du feu sur le couvercle, vous le laisserez migeoter pendant deux heures, et vous pourrez le servir. Vous mettrez plein quatre cuillères à dégraisser de poivrade, vous passerez le mouillement de votre foie, vous en mettrez quatre cuillerées, vous ferez réduire votre sauce à moitié, et vous la verserez sur votre foie. Si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un petit roux, vous passerez au tamis de soie le mouillement dans lequel aura cuit votre foie, vous en mouillerez votre roux, il faut que votre sauce soit longue pour pouvoir la faire réduire à moitié : vous la dégraisserez et vous la mettrez sous votre foie.

Foie de veau piqué à la broche.

Vous aurez un foie bien blond, vous le piquerez de gros lardons bien assaisonnés, comme pour le précédent, ayez soin que votre foie ne soit pas endommagé; vous le piquerez de lard fin; (*Voyez* la manière de piquer.) vous passerez des brochettes dans le travers du foie; vous l'embrocherez et vous mettrez un gros atelet au-dessous de votre foie pour l'assujettir; vous lierez les deux bouts de votre atelet à la broche; vous ferez ensorte que votre foie ne vacille pas; vous laisserez votre foie une heure et demie au feu, cela suffit pour le cuire. Au moment de servir,

vous débrocherez votre foie pour le mettre sur le plat avec une sauce piquante dessous. (*voyez* Sauce piquante.)

Sauté de Foie de veau.

Vous coupez votre foie par le milieu sur sa longueur : puis vous le taillez en travers par morceaux épaïs de deux ou trois lignes, vous en coupez les angles, et vous donnez à votre morceau de foie la forme d'un croûton de matelote, de manière que votre morceau soit ovale et pointu d'un côté. Vos morceaux préparés, vous les assaisonnez de sel, de gros poivre, un peu d'épices, de fines herbes, si vous voulez : mettez dans votre sautoir ou tourtière, une demi-livre de beurre que vous faites tiédir, vous arrangez vos morceaux dans votre sautoir : au moment de servir, vous le mettez sur un feu ardent; quand vos morceaux sont roidis d'un côté, vous les retournez de l'autre; vous posez le doigt sur votre morceau; lorsqu'il est un peu ferme, vous retirerez votre foie de dessus le feu, vous déposez votre sauté dans une casserole, vous ôtez le beurre de votre sautoir; vous y mettrez plein un verre de vin de Champagne et quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole travaillée; (*Voyez* Espagnole travaillée.) Vous ferez réduire cette sauce à moitié, et vous la passerez à l'étamine au-dessus de votre sauté, tenez-le chaud sans le faire bouillir; quand vous le servez, vous dressez vos morceaux en couronnes et vous versez votre sauce dessus.

Si vous n'avez pas d'espagnole, vous mettez plein une cuillère à bouche de farine dans votre sautoir où sera le beurre de votre sauté; quand votre farine sera délayée, vous y mettrez deux verres de vin blanc et un peu de bouillon, si votre sauce est trop épaisse : vous l'assaisonnerez de sel et de poivre; quand elle sera un peu réduite, vous la verserez sur votre foie.

Foie de veau à la poêle.

Vous coupez et vous assaisonnez votre foie comme le précédent; vous mettez un bon morceau de beurre

dans la poêle ; quand il est fondu, vous y mettez votre foie ; il faut que votre feu soit ardent ; vous remuez votre foie dans la poêle : quand vos morceaux sont fermes sous le doigt, vous y mettez plein quatre cuillères à bouche de farine que vous mêlez avec votre foie ; vous y versez une demi-bouteille de vin blanc ; vous remuez bien votre foie, pour que votre sauce se lie : en cas qu'elle soit trop épaisse, vous y mettriez un peu de bouillon ou d'eau ; vous ne laisserez pas bouillir votre foie, vous le servez aussitôt qu'il veut bouillir ; vous goûtez s'il est de bon sel avant de le servir.

Mou de veau à la poulette.

Vous coupez votre mou en morceaux carrés de la grosseur d'un gros oignon : vous le mettez dégorger, ensuite vous le faites blanchir pendant un quart d'heure, en l'enfonçant bien dans l'eau pour qu'il ne noircisse pas ; vous le jetez dans l'eau froide, après quoi vous l'égouttez : vous mettez fondre une demi-livre de beurre dans une casserole ; vous y placez votre mou, vous le faites revenir pendant un quart d'heure, vous y versez plein deux cuillères à bouche de farine, vous remuez bien votre mou pour la mêler ; vous le mouillez avec beaucoup de bouillon, afin de le faire réduire ; ensuite vous y mettrez deux feuilles de laurier, un bouquet de persil et ciboules, une poignée de champignons, un peu de sel, un peu de gros poivre : quand votre mou sera cuit aux trois quarts et réduit, vous y mettrez des petits oignons bien épluchés : lorsque le ragoût sera cuit entièrement, tenez-le chaudement. Au moment de servir, vous ferez une liaison de trois jaunes d'œuf, dans laquelle vous mettrez un peu de muscade râpée. Après que votre liaison est mise dans votre mou, vous le mettrez sur le feu en le remuant toujours : tâchez qu'il ne bouille pas, afin que votre liaison ne tourne pas. Assurez-vous si l'assaisonnement est bon. Ayez soin de dégraisser votre ragoût avant de le lier.

Mou de veau au roux.

Vous coupez et préparez votre mou comme celui dit au blanc; avec votre beurre vous faites un roux, et vous faites revenir votre mou, vous le mouillez avec du bouillon ou de l'eau; vous y mettez le même assaisonnement que dans le précédent : lorsqu'il est aux trois quarts cuits, vous mettez vos oignons, un peu de muscade rapée : quand il est prêt d'être cuit, vous le dégraissez : au moment de servir, voyez si ce ragoût est bien assaisonné.

DU MOUTON.

Les meilleurs moutons et les plus estimés sont ceux du Présalé et ceux des Ardennes : quoique fort petits, ils sont d'une chair tendre et d'un goût excellent. Les moutons bien nourris, dont la chair est noire, sont les meilleurs; les aromates conviennent assez au mouton bouilli.

Langues de Mouton braisées.

Il faut quinze langues de mouton pour faire une entrée. Vous faites dégorger vos langues; vous avez bien soin de les frotter et de les laver pour oter le sang caillé qui est après; vous les faites blanchir pendant un quart d'heure et demi; vous les rafraîchissez, vous les égouttez, les essuyez et coupez le cornet; vous pouvez les piquer avec de moyens lardons assaisonnés : vous mettez dans une casserole des bardes de lard, quatre carottes coupées en morceaux, quatre oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, quelques tranches de veau, deux feuilles de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil et ciboules; vous mettrez vos langues sur cet assaisonnement, vous les couvrirez de bardes de lard, vous les mouillerez avec du bouillon, vous les ferez migeoter pendant cinq heures : si vous n'avez ni veau, ni bouillon, vous les arrangerez comme on vient

de le dire ; vous les mouillerez alors avec de l'eau, vous y mettrez du sel : ayez soin que votre mouillement ne soit pas trop long, pour que vos langues prennent du goût.

Langues de Mouton aux navets.

Vous préparerez vos langues, et vous les ferez cuire comme il est dit ci-dessus : au moment de servir, vous les égouttez, vous les arrangez à l'entour du plat, vous les masquez avec vos navets. (*Voyez* Navets pour entrée.)

Langues de Mouton aux petites racines.

Vous préparez et faites cuire vos langues comme celles dites braisées : au moment de servir, vous les égouttez, vous les arrangez à l'entour du plat, et vous versez vos petites racines en buisson dans le milieu. (*Voyez* Petites Racines.)

Si vous n'avez pas de sauce pour vos petites racines, vous ferez un roux léger que vous mouillerez avec le mouillement dans lequel ont cuit vos langues ; vous mettrez vos racines cuire dedans, vous y jetterez un petit morceau de sucre.

Langues de Mouton au gratin.

Vous préparez et vous faites cuire vos langues comme celles dites braisées ; vous mettez dans le fond de votre plat une farce de quenelles de volaille ou de godiveau, à laquelle vous ajoutez un peu de velouté ; vous placerez vos langues dessus, afin qu'elles soient assises sur le gratin : vous pouvez les arranger de différentes manières. Vous les couvrez de bardes de lard ; vous mettez votre plat sur un feu qui ne soit pas trop ardent, afin que votre gratin ne brûle pas ; vous posez le four de campagne dessus : ayez soin qu'il ne soit pas trop chaud. Quand vous verrez que votre gratin sera cuit, vous mettrez, à l'instant de servir, une sauce italienne : vous aurez soin d'ôter la graisse qui est dans votre plat, et les bardes qui couvrent vos langues.

Langues de Mouton en attelet.

Vous préparez et faites cuire vos langues comme celles dites braisées : vous les couperez en morceaux carrés épais de deux lignes ; vous ferez réduire une sauce hachée pour qu'elle soit épaisse : étant réduite, vous mettrez un jaune d'œuf cru, que vous mêlerez avec votre sauce qui sera presque bouillante ; vous mettrez vos morceaux de langue avec votre sauce ; vous remuerez bien le tout, afin que vos morceaux prennent de la sauce : vous les poserez sur un plat pour refroidir ; vous aurez une tetine de veau cuite, ou du petit lard que vous couperez en carrés, de la même grandeur que ceux de vos langues ; vous mettrez un morceau de langue, un morceau de tetine, ainsi de suite jusqu'au bout de l'attelet : quand il sera plein, vous verserez de la sauce dessus : avec le couteau, vous l'unirez sur les quatre carrés, vous tremperez votre attelet dans du beurre, vous le mettrez dans la mie de pain ; après vous le tremperez dans l'œuf battu ; vous le panerez encore une fois : vous aurez soin que vos quatre carrés soient bien unis, et vos quatre angles bien formés. Vos attelets finis, un quart d'heure et demi avant de servir, vous les mettrez sur le gril à un feu doux, vous les tournerez de trois côtés, et au quatrième vous lui ferez prendre couleur au four de campagne, ou avec une pelle rouge à glacer : au moment de servir, vous les mettrez sur le plat, vous verserez dessous une sauce italienne. (*Voyez* Sauce Italienne.)

Langues de Mouton en papillottes.

Préparez et faites cuire vos langues comme celles dites braisées : quand elles seront cuites, vous les couperez en deux dans leur longueur ; vous les mettrez sur un plat, vous verserez par-dessus des fines herbes pour papillotes. (*Voyez* fines herbes pour papillotes.) Vous aurez des carrés de papier huilés : quand vos langues, assaisonnées de fines herbes, sont froides, vous posez sur votre papier un

petit morceau de barde de lard, votre moitié de langue par-dessus; vous y mettez aussi un peu de fines herbes avec une petite barde; vous ployez votre papier de manière que votre langue se trouve enfermée; vous coupez les angles de votre papier, et vous le plissez de sorte que vos fines herbes ne puissent pas sortir; vous ficelez le bout de votre papillotte: un quart d'heure avant de servir, vous les mettez sur le gril à feu doux, afin que votre papier ne brûle pas: au moment de servir, vous les dressez en couronnes, et vous mettez dessous un jus clair.

Langues de Mouton sauce tomate.

Vous préparez et faites cuire vos langues comme celles dites braisées: au moment de servir, vous les égouttez, les dressez à l'entour du plat: vous les masquez d'une sauce tomate. (*Voyez* Sauce tomate.)

Cervelles de Mouton.

On arrange les cervelles de mouton comme celles de veau. (*Voyez* Cervelles de Veau.)

Cous de Mouton à la Sainte-Menehould.

Deux cous suffisent pour faire une entrée; vous en coupez le bout saigneux, vous les ficelez, vous les faites cuire entre des bardes de lard, en ajoutant trois carottes, quatre oignons, un bouquet de persil et ciboules, deux feuilles de laurier, un peu de thym, deux clous de girofle, quelques parures de mouton ou de veau; vous les mouillez avec du bouillon ou de l'eau: alors vous y mettrez du sel. Il faut que vos cous migeotent pendant quatre heures: quand ils sont cuits, vous les assaisonnez d'un peu de sel fin, de gros poivre; vous les trempez dans du beurre tiède; vous les mettez dans la mie de pain: ayez soin qu'il y en ait partout. Une heure avant de servir, vous les mettez sur le gril à petit feu, vous les retournez des trois côtés; vous faites prendre couleur au quatrième avec le four de cam-

pagne : au moment de servir, vous les dresserez sur le plat; vous mettrez un jus clair dessous.

Cous de Mouton aux petites racines.

Vous aurez deux cous de mouton ; vous couperez le bout saigneux, vous les ficellerez, vous mettrez des bardes de lard dans une casserole, des parures de viande, quatre carottes, cinq oignons, dont un piqué de trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil et de ciboules ; vous mettrez vos cous avec cet assaisonnement ; vous les couvrirez de bardes de lard ; vous les mouillerez avec du bouillon ou de l'eau : alors vous ajouterez le sel quand vos cous bouilliront ; vous les mettrez sur un petit feu pendant quatre heures. Au moment de servir, vous les égoutterez, vous les dresserez sur votre plat ; vous verserez vos petites racines pardessus. (*v.* petites Racines.) On peut aussi, en place de racines, y mettre des navets tournés en petits bâtons. (*v.* Navets pour entrée.)

Si vous n'avez pas de sauce pour vos racines, vous faites un roux léger que vous mouillez avec le mouillement dans lequel auront cuit vos cous ; vous préparerez vos petites racines comme celles dites pour entrée.

Cous de Mouton à la purée de lentilles.

Vous préparez et vous faites cuire vos cous comme les précédens. Au moment de servir, vous les égouttez et les déficelez ; vous les dressez sur le plat ; vous les masquez avec une purée de lentilles. (*v.* Purée de lentilles.) Vous pouvez les mettre à la purée de pois, de navets, de haricots, etc.

Épaule de Mouton aux oignons glacés.

Vous avez une épaule de mouton bien couverte ; vous la désossez jusqu'à la moitié du manche ; vous piquez l'intérieur de votre épaule avec des lardons assaisonnés ; vous

y mettez un peu de sel, de poivre : quand elle est piquée, vous la troussez en ballon ou en long ; vous la bridez de manière qu'elle conserve la forme qíe vous voulez lui donner : après vous la ficelez, vous mettez des bardes de lard dans une braisière, vous y placez votre épaule, vous y mettez trois ou quatre carottes, cinq oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym, les os de votre épaule, avec quelques autres morceaux, si vous en avez; vous mouillerez avec du bouillon ou de l'eau : alors vous mettez du sel; vous ferez mijeoter votre épaule pendant trois heures et demie. Au moment de servir, vous égoutterez votre épaule, vous la débriderez et la déficellerez, vous la glacerez, la dresserez sur le plat; vous mettrez ensuite à l'entour des oignons glacés. (*v*. Oignons glacés.) Vous emploierez pour sauce une espagnole réduite. Si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un roux léger avec le mouillement dans lequel vous aurez fait cuire votre épaule : ayez soin que votre sauce soit assez longue pour la faire réduire; voyez si elle est de bon sel. Vous pouvez servir à l'entour de cette épaule, des laitues, des petits navets, des petites racines, une purée de lentilles, de pois. (*v*. à l'article dont vous vous servirez.)

Poitrine de Mouton en haricot.

Vous coupez votre poitrine en morceaux de la forme que vous jugez à propos; vous mettrez dans le fond de votre casserole des tranches rondes d'oignons; vous arrangerez vos morceaux de poitrine par-dessus; vous y mettrez deux carottes, deux feuilles de laurier, un peu de thym avec un grand verre de bouillon; vous ferez bouillir votre viande jusqu'à ce que votre mouillement soit tombé à glace un peu brune; vous y mettrez plein deux cuillères à pot de bouillon ou d'eau : alors vous y ajouterez du sel; vous ferez migeoter votre poitrine pendant deux heures : quand elle sera cuite, vous passerez votre mouillement au

tamis de soie ; vous mettrez vos morceaux de poitrine, dont vous ôterez les os des côtes; vous tournez des navets en petits bâtons, que vous mettez dans une casserole, et que vous faites sauter dans le beurre jusqu'à ce qu'ils aient une couleur blonde; vous les saupoudrez d'une cuillerée à bouche de farine, et les remuez ; vous versez dans vos navets le mouillement dans lequel a cuit votre poitrine ; vous y mettez un petit morceau de sucre : quand vos navets sont cuits, si la sauce est trop longue, vous les retirez et vous les mettez sur votre viande : alors vous faites réduire votre sauce à son point : vous avez soin de la dégraisser, et vous la passez à l'étamine sur votre poitrine et vos navets; vous faites ensuite migeoter votre ragoût pendant une demi-heure, pour qu'il prenne du goût.

Haricot de Mouton.

Vous coupez votre mouton en morceaux, soit côtes, épaule ou poitrine ; vous faites un roux avec du beurre et de la farine : quand il est blond, vous y faites revenir votre viande pendant un quart-d'heure; vous la mouillez avec de l'eau chaude, vous tournez bien votre viande jusqu'à ce que votre ragoût bouille, vous l'écumez, vous y mettez du sel, du poivre, un bouquet de persil et ciboules, auquel vous ajoutez une feuille de laurier, un peu de thym, un oignon piqué de deux clous de girofle ; vous faites bouillir votre ragoût pendant deux heures ; vous tournez vos navets que vous faites roussir dans le beurre, dans une casserole ou poêle : prenez garde que vos navets ne noircissent ; quand ils seront blonds, vous les égoutterez, et vous les mettrez dans votre ragoût : quand il sera cuit aux trois quarts, vous y mettrez un petit morceau de sucre ; vous dégraisserez bien votre ragoût avant de le servir ; vous ôterez le bouquet et l'oignon ; assurez-vous s'il est d'un bon sel.

Poitrine de Mouton en carbonnade.

Vous coupez l'os rouge qui tient aux tendons; vous partagez votre poitrine en morceaux formant le croûton de matelotte, c'est-à-dire un ovale pointu; vous mettrez dans une casserole des bardes de lard; vous y ajouterez quelques tranches de jambon, vos carbonnades par-dessus; vous les couvrirez de lard; vous mettrez deux carottes coupées en tranche, quatre oignons aussi coupés, deux feuilles de laurier, un peu de thym; vous y verserez plein une cuillère à pot de bouillon; ajoutez un rond de papier beurré; vous les ferez migeoter, feu dessus, feu dessous, pendant trois heures. Au moment de servir, vous les égouttez, vous les glacez, et vous mettez dessus de la chicorée ou des épinards, de l'oseille, une sauce tomate, une purée d'oignons blanche, etc. (*Voyez* l'article qui vous convient.)

Poitrine de Mouton à la Ste.-Menehould.

Vous ferez cuire votre poitrine entière de la même manière que vos carbonnades, excepté que vous n'y mettrez pas de jambon. Quand la poitrine sera cuite, vous en ôterez les os des côtes; vous mettrez dessus un peu de sel, un peu de poivre; vous la tremperez dans du beurre tiède; vous la panerez le mieux possible; ensuite vous la mettrez sur le gril à un feu doux. Avec un plumeau, vous égoutterez du beurre sur l'étendue de la poitrine; vous y semerez de la mie de pain; vous aurez un four de campagne bien chaud pour faire prendre couleur à votre poitrine : quand elle sera bien blonde, vous la mettrez sur le plat avec un jus clair dessous.

Poitrine de Mouton aux petites racines.

Vous préparez et faites cuire votre poitrine comme celle dite en carbonnade : quand vos morceaux sont cuits, au moment de servir, vous les égouttez, vous les glacez;

vous les dressez en couronnes, et vous mettez dans le milieu un ragoût de petites racines, (*v.* Petites Racines.)

Si vous n'avez pas de sauce pour vos petites racines, vous ferez un roux léger ; vous l'arroserez avec le mouillement dans lequel aura cuit votre poitrine, et vous y mettrez vos petites racines tournées.

Selle de Mouton braisée.

Vous avez la moitié d'une selle, qui est depuis la première côte jusqu'au gigot ; vous la désossez ; vous l'assaisonnez de sel, de poivre dans l'intérieur ; vous la roulez de manière qu'elle présente un carré long ; vous la ficelez, vous mettez dans une casserole des bardes de lard, puis votre selle, trois carottes, quatre oignons, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil et ciboules ; vous couvrez votre selle de bardes de lard ; vous mettez les parures de votre selle ; ajoutez une cuillerée à pot de bouillon, un rond de papier beurré ; vous mettez votre selle au feu deux heures et demie, feu dessus et dessous : au moment de servir, vous l'égouttez et la déficelez ; vous enlevez la peau de dessus ; vous la glacez ; vous servez dessous ce que vous voulez, comme chicorée, épinards, une purée de cardes, une purée de champignons ; vous pouvez mettre des laitues à l'entour, une sauce dessous, des oignons glacés, (*voyez* l'article qui vous convient), ou bien la servir à l'anglaise, c'est-à-dire, quand vous aurez ôté la peau, au lieu de la glacer, vous y semerez du persil bien fin, et un jus clair dessous.

Selle de Mouton panée à l'anglaise.

Vous préparez votre selle, et vous la ferez cuire comme celle dite braisée : quand elle sera cuite, vous l'assaisonnerez de sel, de gros poivre ; vous la tremperez dans le beurre ; vous la mettrez dans de la mie de pain ; vous ferez tiédir du beurre gros comme la moitié d'un œuf ; vous

casserez trois œufs que vous mêlerez avec votre beurre; vous mettrez un peu de sel; vous tremperez votre selle dans vos œufs, de manière qu'il y en ait partout; vous la poserez dans votre mie de pain; vous faites prendre une belle forme à votre selle : trois quarts d'heure avant de servir, vous la mettrez sur le gril, et un four de campagne bien chaud par-dessus, pour lui faire prendre couleur : au moment de servir, vous la dresserez sur votre plat : vous mettez un jus clair dessous. Si votre selle était froide, vous auriez plus de facilité pour la paner.

Selle de Mouton pour relevé.

Vous coupez le mouton dans son entier, depuis le défaut de l'épaule jusqu'au gigot; vous désossez les côtes jusqu'à l'épine; il faut que votre selle soit parfaitement bien couverte de sa graisse et de sa peau, vous assaisonnez l'intérieur de sel, de gros poivre et d'aromates pilés; vous y mettez pour la remplir les chairs d'un gigot, sans y laisser les peaux; vous donnerez la forme première à votre selle, en roulant chaque côté de ses flancs, et en renfermant les chairs qui sont dans l'intérieur, de manière qu'elle soit arrondie bien également; vous la ficelerez pour qu'elle ne perde pas sa belle forme; vous mettez des bardes de lard dans le fond de votre braisière; vous y placez votre selle; si vous voulez, vous la faites cuire dans une poêle pour qu'elle soit bien blanche, ou bien vous y mettez les os de votre gigot et de vos côtes, six carottes, six oignons, trois clous de girofle, quatre feuilles de laurier, un peu de thym, un fort bouquet de persil et ciboule; vous la mouillez avec du bouillon, ou si vous n'en avez pas, avec de l'eau; alors vous mettez du sel : vous couvrirez votre selle de bardes de lard et d'un papier beurré; vous la ferez migeoter pendant cinq heures, feu dessus et dessous; au moment de servir, vous l'égoutterez, la déficellerez, et vous ôterez la peau de dessus; ayez soin que le gras soit à nu; vous y mettrez du persil haché bien fin,

un jus clair dessous, ou vous la glacerez; vous mettrez, si vous voulez, à l'entour, des oignons glacés ou des navets, des grosses carottes, des pommes de terre, ou une sauce tomate. (*Voyez* l'article que vous préférerez.)

Selle de mouton à l'anglaise.

Vous aurez une selle comme la précédente, que vous désosserez, garnirez, assaisonnerez, ficellerez, et que vous ferez cuire de même que la précédente. Il faut qu'elle soit cuite la veille, pour pouvoir la paner plus facilement. Vous enlevez la peau de dessus; vous la parez, vous l'assaisonnez de sel, de gros poivre; vous la beurrez avec un pinceau de plume, vous la panez, vous la laissez refroidir; vous mettez tiédir un quarteron de beurre dans un vase; vous y cassez dix œufs, que vous assaisonnez de sel et de gros poivre; vous les battez avec du beurre, vous en barbouillez votre selle partout, et vous la panez toute entière; quand elle est panée, vous faites tiédir du beurre; vous trempez votre pinceau dedans, et vous l'égouttez sur votre selle, de manière que le dessus en reçoive seulement des goutes; vous semez de la mie de pain, de façon que le dessus en soit bien garni; une heure avant de servir, vous mettrez votre selle prendre couleur sur un plafond dans un grand four, qu'il ne soit pas trop chaud, pour que votre selle ait belle couleur : au moment de servir, qu'elle soit bien chaude; vous glissez un couvercle de casserole sous votre selle, et vous la posez sur le plat; vous mettez un jus clair dessous.

Gigot de mouton de sept heures.

Vous avez un gigot de mouton que vous désossez jusqu'à la moitié du manche; vous l'assaisonnez de lardons, de sel, de gros poivre, de thym et de laurier pilés, et vous piquez le dedans de votre gigot : ne faites pas sortir vos lardons par dessous; quand il est bien piqué, vous lui faites prendre sa forme première; vous le ficelez de manière qu'on ne s'aperçoive pas qu'on l'ait désossé; vous

mettez ensuite des bardes de lard dans le fond de votre braisière, quelques tranches de jambon, les os concassés, quelques tranches de mouton, quatre carottes, six oignons, trois feuilles de laurier, un peu de thym, trois clous de girofle, un bouquet de persil et ciboules, plein une cuillère à pot de bouillon; vous mettez tout cela dessus votre gigot que vous couvrez de lard, et un papier beurré pour le recouvrir; vous mettez cuire votre gigot pendant sept heures s'il est fort, et vous le ferez aller à petit feu; vous en mettrez aussi sur le couvercle de la braisière : au moment de servir, vous l'égoutterez, vous le déficellerez, vous le glacerez, et vous le servirez avec le mouillement réduit dans lequel il aura cuit.

Gigot de Mouton à l'eau.

Ayez un gigot de mouton bien entier; vous en désossez le casis jusqu'à l'os de la cuisse; vous piquez l'intérieur de votre gigot avec des gros lardons assaisonnés de sel, poivre et quatre épices; vous aurez soin qu'ils ne ressortent pas par-dessus, c'est-à-dire qu'il y ait un côté qui ne soit point touché par la lardoire; vous le ficellerez, vous mettrez quelques bardes de lard par-dessus, quatre carottes, six oignons, dont un piqué de quatre clous de girofle, quatre feuilles de laurier, un peu de thym; vous mouillerez votre gigot avec de l'eau, vous y mettrez du sel; il faut qu'il baigne dans l'eau; vous le ferez bouillir pendant trois heures : au moment de servir, vous le déficellerez, vous le servirez avec un peu de mouillement dans lequel il a cuit et que vous passerez à l'étamine : ayez soin de goûter s'il est de bon sel et d'un bon goût : vous pouvez servir à l'entour des pommes de terre tournées et cuites à blanc avec le gigot; on peut aussi servir une sauce tomate.

Gigot à la bourgeoise.

Vous avez un gigot que vous préparez comme celui dit à l'eau; vous le mettez dans une braisière, avec douze carottes, douze oignons, deux feuilles de lauriers, deux

clous de girofle, douze pommes de terre, un bouquet de persil et ciboules, plein une cuillère à pot de bouillon ou d'eau, alors vous y ajouterez du sel, une livre de petit lard que vous coupez en six morceaux; vous en ôtez le dessus et le dessous; vous le ferez migeoter pendant trois heures et demie, en le retournant de tems en tems : ayez soin que le feu aille toujours; au moment de servir, vous déficelez votre gigot, vous le dressez sur le plat avec vos légumes à l'entour : si votre mouillement est trop long, vous le ferez réduire et vous le mettrez sous votre gigot; tâchez qu'il ait une belle couleur, ou bien il faut le glacer.

Emincé de Gigot à la chicorée.

Quand votre gigot est cuit à la broche et qu'il est froid, vous enlevez les chairs que vous émincez, vous les déposez dans une casserole; vous faites blanchir des cœurs de chicorée; (*Voyez* la manière de faire blanchir votre chicorée) quand elle est bien pressée, et que l'eau en est bien sortie, vous la hachez, vous la passez avec un morceau de beurre, ensuite vous y mettez plein trois cuillères à dégraisser de sauce espagnole et trois ou quatre de consommé, un peu de gros poivre, un peu de sel; vous faites réduire votre chicorée : quand vous verrez qu'elle est un peu épaisse, vous la verserez sur votre émincé : vous mêlerez le tout ensemble, et vous le tiendrez chaud sans le faire bouillir : au moment de servir, vous le dresserez en buisson; vous mettrez à l'entour des croûtons taillés en bouchons et frits dans le beurre; vous verserez un peu de sauce espagnole par-dessus, mais fort peu.

Si vous n'avez pas de sauce pour votre chicorée, vous la passerez dans le beurre, vous y mettrez un peu de sel, un peu de gros poivre; quand elle sera bien revenue, vous verserez dessus plein une cuillère à bouche de farine que vous mêlerez bien avec votre chicorée; vous la mouillerez avec du bouillon; si elle était trop claire, vous la feriez

réduire, mais il faut qu'elle soit plus liquide que pour un entremèt ; vous la versez sur votre émincé : voyez si elle est d'un bon sel.

Emincé de Gigot de Mouton aux oignons.

Vous émincez la chair de votre gigot comme précédemment ; vous coupez douze gros oignons par moitié, vous en ôterez la tête et la queue ; vous les couperez par tranches formant demi-cercles, vous en ôterez le cœur ; vous mettrez deux fois gros comme un œuf de beurre ; vous passerez vos oignons sur un feu un peu ardent ; quand vos oignons seront blonds, vous y mettrez plein trois cuillères à dégraisser d'espagnole ; (*v.* Sauce espagnole.) Vous y verserez plein trois cuillères de consommé, un peu de gros poivre, un peu de sel ; vous ferez réduire votre oignon, jusqu'à ce qu'il soit un peu épais ; vous le verserez sur votre émincé ; vous le sauterez pour qu'il se mêle avec votre oignon : vous le tiendrez chaud sans le faire bouillir ; vous le dresserez au moment de servir, et vous mettrez des croûtons comme ceux précédens.

Si vous n'avez pas de sauce, vous mettrez plein une demi-cuillère à bouche de farine que vous mêlerez avec votre beurre et votre oignon ; vous mouillerez avec du bouillon ou de l'eau ; vous y mettrez du sel, un peu de gros poivre ; quand vous serez prêt de mettre votre oignon avec votre émincé, vous y verserez un filet de vinaigre.

Emincé de Mouton aux concombres.

Vous émincez la chair de votre gigot comme ci-dessus ; vous y mettez des concombres que vous coupez en ronds de la grandeur d'un petit écu, épais de huit lignes ; vous le mettez dans un linge ; vous le pressez pour en faire sortir l'eau ; vous jettez un bon morceau de beurre dans une casserole que vous posez sur un fourneau bien ardent ; quand votre beurre est chaud, vous mettez vos

concombres que vous sautez à tout moment, afin qu'ils prennent couleur : quand ils sont d'une couleur blonde, vous les égouttez, vous mettez trois cuillères à dégraisser d'espagnole ; (*v.* Espagnole travaillée.) Vous mêlez vos concombres dedans ; vous les faites réduire; quand ils sont un peu épais, vous les mettez sur votre émincé avec un peu de sel, de gros poivre, de muscade rapée ; vous le tenez chaud : au moment de servir, vous dressez votre émincé sur votre plat, avec des croûtons à l'entour comme au précédent.

Si vous n'avez pas de sauce, vous laissez un peu de beurre avec vos concombres ; vous y mettez presqu'une cuillerée à bouche de farine que vous remuez avec eux ; vous les mouillez avec du bouillon, du sel, du gros poivre, un filet de vinaigre; quand vos concombres sont assez réduits, vous les mettez avec votre émincé.

Emincé de Mouton aux cornichons au beurre d'anchois.

Vous émincez votre chair comme dans les émincés précédens : vous faites réduire plein six cuillerées à dégraisser d'espagnole : quand elle est réduite d'un tiers, vous y mettez gros comme la moitié d'un œuf de beurre d'anchois ; vous remuez votre sauce pour que votre beurre fonde ; vous la versez sur votre émincé, que vous tenez chaud sans le faire bouillir ; vous y mettez huit ou dix cornichons, que vous coupez en liards, et que vous mêlez avec votre émincé : au moment de servir, vous le dressez sur le plat avec des croûtons à l'entour, comme il est dit dans les précédens : si vous n'avez point de sauce, vous faites un petit roux, que vous mouillez avec quelque fond de cuisson ou du bouillon ; quand votre sauce est bien réduite, vous l'assaisonnez de sel, de gros poivre ; lorsqu'elle est à son point, vous y mettez votre beurre d'anchois, vos cornichons, et vous versez votre sauce sur votre émincé ; vous tenez votre émincé chaud sans qu'il bouille : au moment de

servir, vous le sautez bien dans votre casserole, de crainte que le beurre ne tourne en huile; vous le dressez sur votre plat, et vous mettez des croûtons à l'entour.

Hachis de Mouton aux œufs pochés.

Vous mettez un gigot de mouton à la broche : quand il est froid, vous enlevez des chairs ce qu'il faut pour votre hachis; vous en otez les nerfs et les peaux; vous hachez votre viande bien fine, vous la mettez dans une casserole; vous aurez plein quatre cuillères d'espagnole réduite, que vous ferez encore réduire d'un quart; vous la verserez sur votre hachis : vous y mèlerez votre sauce, vous le tiendrez chaud seulement : au moment de servir, vous le versez sur le plat; vous mettez à l'entour des croûtons en bouchons : servez des œufs pochés dessus. (*v.* œufs pochés.)

Hachis de Mouton aux fines herbes.

Vous préparerez votre hachis comme il est dit précédemment; vous mettez un morceau de beurre deux fois gros comme un œuf, plein une cuillère à bouche d'échalottes bien hachées; vous les passerez dans votre beurre, sans les laisser roussir; vous y ajouterez quatre cuillerées à bouche de champignons hachés bien fins; vous les passerez avec vos échalottes : après cela vous y mettrez une cuillerée à bouche de persil aussi bien haché; vous remuerez encore le tout sur le feu : si vous n'avez pas de sauce, prenez plein une cuillère à bouche de farine; vous la mèlez bien avec vos fines herbes; vous versez ensuite plein deux verres de bouillon : en cas que votre sauce soit trop claire, vous la ferez réduire jusqu'à ce qu'elle soit un peu épaisse; vous la versez sur votre hachis; vous y mettez un peu de gros poivre, un peu de muscade rapée; vous mèlez bien votre sauce avec votre viande hachée; au moment de servir, voyez si elle est d'un bon sel, et disposez des croûtons à l'entour.

Hachis à la bourgeoise.

S'il vous reste du gigot rôti, vous en levez les chairs; vous en ôtez les nerfs et les peaux, vous hachez votre viande, vous la mettez dans une casserole; vous avez une autre casserole dans laquelle vous jetez un quarteron de beurre, avec six oignons coupés en dés, que vous faites frire jusqu'à ce qu'ils soient blonds : vous y mettez plein une cuillère à bouche de farine; vous la remuez un instant sur le feu avec vos oignons, vous versez plein deux verres de bouillon, vous y joignez un peu de gros poivre. Si vous n'avez pas de bouillon, vous mouillez vos oignons avec de l'eau et du sel; vous faites réduire votre sauce jusqu'à ce qu'elle soit un peu épaisse; vous la mettez sur votre hachis; vous y rapez un peu de muscade, vous mêlez avec votre sauce que vous tenez chaude sans la faire bouillir : avant de le servir, voyez s'il est d'un bon sel.

Hachis aux champignons.

Quand votre viande sera hachée comme il est dit ci-dessus, vous hacherez bien fin une vingtaine de champignons, ensuite vous les presserez dans un linge; vous mettrez dans une casserole un quarteron de beurre et vos champignons; vous les passerez sur le feu jusqu'à ce que le beurre tourne en huile, alors vous y ajouterez plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole réduite et trois cuillerées de consommé; vous ferez réduire votre sauce à moitié; vous la verserez sur votre viande, et vous la mêlerez; vous tenez votre hachis chaud sans bouillir : si vous n'avez pas de sauce, vous mettez plein une cuillère à bouche de farine, que vous remuez un instant sur le feu avec vos champignons : vous y mettez aussi trois verres de bouillon, un peu de sel, un peu de gros poivre, une feuille de laurier : vous faites réduire le tout à moitié; vous versez votre sauce sur votre viande; voyez si votre hachis est d'un bon sel; vous le versez avec

des croûtons à l'entour, vous pouvez aussi servir dessus des œufs pochés. (*Voyez* OEufs pochés.)

Queues de mouton braisées.

Ayez sept queues de mouton, toutes de la même grosseur et de la même longueur ; vous mettez dans une casserole des bardes de lard, quelques tranches de mouton, quatre carottes, quatre oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym ; vous couvrez vos queues de bardes de lard, plein une cuillerée à pot de bouillon, vous les faites migeoter pendant quatre heures : au moment de servir, vous les sortez soigneusement de votre braise, vous les égouttez, vous les glacez : vous servez dessus une espagnole réduite. (*Voyez* Sauce réduite.)

Queues de Mouton à la purée d'oseille.

Vous préparez vos queues et les faites cuire comme celles dites braisées : au moment de servir, vous les égouttez, vous les glacez, et vous les mettez sur une purée d'oseille. (*Voyez* Purée d'oseille.)

Queues de Mouton à la chicorée.

Vous préparez et faites cuire vos queues comme celles dites braisées : au moment de servir, vous les égouttez, vous les glacez, vous les mettez sur de la chicorée. (*v.* Chicorée.)

Si vous n'avez pas de sauce pour faire cuire votre chicorée, vous mettrez un morceau de beurre dans une casserole, vous hachez votre chicorée, vous la mettez avec votre beurre, vous la passez sur le feu pendant dix minutes, vous y mettez une bonne pincée de farine, que vous mêlez avec votre chicorée ; vous passez du fond dans lequel ont cuit vos queues ; vous en ôtez la graisse, et mouillez avec cela votre chicorée ; vous y mettez un peu de gros poivre ; vous faites

réduire votre chicorée jusqu'à ce qu'elle soit assez épaisse : assurez-vous si elle est d'un bon sel, vous l'arrangez sur le plat, et vos queues glacées dessus.

Queues de Mouton aux purées.

Vous préparez et faites cuire vos queues comme celles dites à la braise : au moment de servir, vous les égouttez et les dressez sur le plat ; vous les masquez d'une purée de lentilles, de pois verts, de haricots, ou d'une sauce tomate. (*v.* l'article que vous voulez.)

Si vous n'avez ni viande ni lard pour cuire vos queues, vous les faites cuire avec l'assaisonnement expliqué pour la braise ; vous leur donnerez un bon sel : on peut servir ces queues en terrine. Au lieu de sept, il en faut douze.

Queues de Mouton panées à l'anglaise.

Vous préparez et faites cuire vos queues de mouton comme celles dites à la braise : quand elles sont cuites, vous les égouttez, les assaisonnez de sel, de gros poivre ; vous faites tiédir un morceau de beurre ; vous trempez vos queues dedans, vous les mettez dans la mie de pain, vous cassez quatre œufs avec votre beurre, vous battez le tout ensemble ; vous trempez vos queues dans vos œufs : tâchez qu'elles en prennent partout ; vous les mettez dans la mie de pain de manière qu'elles soient exactement panées, bien unies, et qu'elles aient bien leur forme : une demi-heure avant de servir, vous les mettrez sur le gril à un feu très-doux ; vous les couvrirez d'un four de campagne très-chaud, pour leur faire prendre couleur : au moment de servir, vous les dressez sur le plat avec un jus clair dessous.

Ragoût de queues de Mouton.

Quand vos queues seront cuites comme celles dites à la braise, vous aurez soin de les conserver un peu fermes, pour

qu'elles ne se cassent pas dans votre ragoût ; vous les couperez en deux, vous les mettrez dans une casserole avec des riz de veau sautés, deux culs d'artichaux coupés en quatre, ou bien des marrons, quelques quenelles de veau : vous tournerez un maniveau de champignons, que vous sauterez dans le beurre ; vous les égoutterez, vous mettrez avec vos champignons plein une cuillère à pot d'espagnole, la moitié d'une de consommé : vous ferez réduire votre sauce d'un tiers, vous la verserez sur votre ragoût.

Si vous n'avez pas de sauce, vous mettrez avec vos champignons plein deux cuillères à bouche de farine : vous la mouillerez avec du bouillon, et y ajouterez un peu de jus pour donner couleur, vous la ferez réduire jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour votre ragoût : vous pouvez servir dans une terrine, dans une casserole d'argent, ou dans un pâté chaud.

Côtelettes de mouton sautées.

Vous coupez vos cotelettes depuis la troisième côte, près du collet, jusqu'à la dernière, de l'épaisseur d'un pouce ; vous les parez, c'est-à-dire vous en ôtez les peaux et les os, excepté l'os de la côte ; vous lui donnez une forme ronde du côté du filet ; vous appropriez le bout de l'os du côté de la poitrine, afin qu'on puisse prendre la cotelette avec les doigts sans toucher à la viande, vous battez le filet de votre cotelette avec un couperet ; vous la parez encore une fois pour ôter les chairs qui excèdent les autres ; vous les mettez dans votre sautoir ; vous les assaisonnez, vous versez du beurre tiède dessus, au moment de servir ; vous placez votre sautoir sur un feu ardent ; vous laissez roidir vos cotelettes d'un côté, vous les retournez de l'autre ; cinq minutes suffisent pour les cuire ; vous posez le doigt dessus : si vos cotelettes sont fermes, retirez-les du feu : vous les dresserez en couronnes : vous pouvez, un instant avant qu'elles soient cuites, mettre de la glace avec vos cotelettes ; vous servirez aussi dessous une sauce liée dans laquelle vous

mettrez un morceau de glace, ou bien un jus clair, et dans le milieu de vos coteletles des petites racines tournées. (*v.* petites Racines tournées.)

Côtelettes de Mouton grillées panées.

Vous parez vos côtelettes comme celles dites sautées; vous faites tiédir un morceau de beurre : vous les mettez dedans, après les avoir assaisonnées de sel, de gros poivre: quand elles ont du beurre partout, vous les saupoudrez de mie de pain; vous avez soin qu'elles en prennent exactement; vous leur donnez une forme agréable, vous les déposez sur un couvercle de casserole, en y semant de la mie de pain dessus et dessous : un quart-d'heure avant de servir, vous les mettez sur le gril, sur un feu un peu chaud : prenez garde que vos cotelettes ne cuisent trop, et que votre mie de pain ne brûle; vous les dressez en couronnes, avec un jus clair dessous.

Côtelettes aux concombres.

Vous coupez vos cotelettes un peu épaisses, pour qu'elles ne soient pas trop minces après les avoir battues; vous les piquez de moyens lardons assaisonnés de sel, poivre, un peu d'épices; vous mettez un morceau de beurre fondre dans une casserole; vous y faites roidir vos cotelettes, vous achevez de les parer; vous mettez des bardes de lard dans une casserole, quelques tranches de veau, deux carottes coupées en tranches, trois oignons, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym; vous placez vos cotelettes sur cet assaisonnement; vous les couvrez de lard, vous versez plein une cuillère à pot de bouillon, vous faites migeoter vos cotelettes pendant deux heures : au moment de servir, vous les égouttez, les glacez, et les dressez en couronnes sur le plat; vous mettez dans le milieu des concombres à la crême, ou d'autres.

Vous pouvez les poser à nu dans la casserole où vous les avez fait roidir ; vous les mouillerez avec un peu de gelée, ou bien vous y mettrez l'assaisonnement dit, comme carottes, oignons, etc. ; vous les mouillez avec du bouillon.

Côtelettes à la Soubise.

Vous couperez vos cotelettes, vous les parerez et les ferez cuire comme celles dites aux concombres : au moment de servir, vous les égouttez, les glacerez, les dresserez en couronnes, et vous mettrez dans le milieu une purée d'oignons blanche. (*v.* Purée d'oignons blanche.)

Côtelettes aux navets.

Vous couperez et parerez vos cotelettes, et vous les ferez cuire comme celles dites aux concombres ; vous les couvrirez de tranches de navets et de bardes de lard ; vous les ferez migeoter pendant deux heures : au moment de servir, vous les égouttez, les glacez, et les dressez en couronnes sur le plat ; vous placerez vos navets dans le milieu. (*v.* Ragoût de Navets pour entrée.)

Côtelettes aux petites racines.

Vous couperez vos cotelettes ; vous les parerez, et les ferez cuire comme celles dites aux navets, vous les couvrirez de tranches de carottes : au moment de servir, vous les égouttez, les glacez, et vous les dressez en couronnes ; vous mettez les carottes dans le milieu. (*v.* petites Racines pour entrée.)

Si vous n'avez pas de sauce pour vos petites racines, vous ferez un roux léger que vous arroserez avec le mouillement dans lequel vos cotelettes ont cuit ; vous y mettrez vos racines avec un petit morceau de sucre ; vous les ferez réduire.

Côtelettes aux laitues.

Coupez vos cotelettes, parez-les, et faites-les cuire comme celles dites aux concombres : au moment de servir, vous les égouttez, les glacez, et les dressez en couronnes, une laitue entre chaque, c'est-à-dire une cotelette, une laitue glacée, ainsi de suite, jusqu'à ce que votre couronne soit formée : vous mettez une espagnole réduite pour sauce. (*v.* Espagnole et Laitues pour entrée.)

Côtelettes à l'écarlate.

Coupez vos cotelettes, parez-les comme les précédentes; vous les piquez d'un lardon de langue à l'écarlate, d'un lardon de lard, c'est-à-dire plusieurs lardons dans la même cotelette, moitié l'un, moitié l'autre : ayez soin que vos lardons soient assaisonnés de sel, poivre, épices : quand vos cotelettes sont bien piquées, vous mettez des bardes de lard dans une casserole, quelques tranches de veau ; vous les placez dessus; deux carottes, deux oignons, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, vous couvrez vos cotelettes de bardes de lard; un rond de papier beurré, plein une petite cuillère à pot de bouillon ; vous les ferez migeoter pendant deux heures, feu dessus et dessous : au moment de les servir, égouttez-les, glacez-les, et dressez-les en couronnes, en mettant un morceau de langue à l'écarlate glacée entre chaque cotelette ; vous coupez vos morceaux de langue comme un croûton de salmi : il faut que votre morceau de langue soit chaud, et qu'il couvre la chair de votre cotelette; vous emploierez pour sauce une espagnole réduite. (*v.* Sauce espagnole réduite.)

Carbonnades aux concombres.

Depuis la dernière cotelette jusqu'au gigot, reste la selle;

vous la coupez en morceaux de six doigts; vous ôtez les os qui se trouvent sous le filet; vous assaisonnez le dessous de vos carbonnades de sel et de gros poivre; vous les ficelez de manière qu'elles aient une forme carré long; vous mettrez des bardes de lard dans le fond de votre casserole, quelques tranches de veau ; vous placerez vos carbonnades par-dessus, avec deux carottes, deux oignons, une feuille de laurier, un peu de thym; vous les couvrirez de bardes de lard et d'un rond de papier beurré, plein une petite cuillère à pot de bouillon; vous les ferez migeoter pendant deux heures et demie : au moment de servir, vous les égouttez, vous enlevez la première peau de dessus; vous les glacez, et vous mettez des concombres à la crème sur le plat, et vos carbonnades par-dessus. (*v.* Concombres à la crême.)

Carbonnades à la Jardinière.

Préparez et faiter cuire vos carbonnades comme les précédentes : au moment de servir, vous les égouttez, vous enlevez la peau qui couvre la graisse ; glacez-les, et dressez-les à l'entour du plat : une laitue glacée, une carbonnade, ainsi de suite; vous mettez dans le milieu des petites racines tournées en bàtons. (*v.* petites racines et Laitues pour entrée.)

Si vous n'avez pas de sauce pour vos petites racines, vous ferez un roux léger que vous arroserez avec le mouillement dans lequel ont cuit vos carbonnades, et vous mettrez vos racines tournées dedans avec un petit morceau de sucre.

Carbonnades à la purée de champignons.

Vous parez et faites cuire vos carbonnades comme celles dites aux concombres : au moment de servir, vous les égouttez; vous ôtez la première peau qui se trouve dessus ; vous les glacez et vous les mettez sur une purée de champignons. (*v.* Purée de champignons.)

Carbonnades panées à l'anglaise.

Vous préparez et vous faites cuire vos carbonnades comme les précédentes : quand elles sont cuites, vous les égouttez, vous les poudrez de sel fin, de poivre ; vous les trempez dans du beurre tiède ; vous les mettez dans la mie de pain : quand elles sont panées, vous les laissez refroidir ; vous cassez quatre œufs, que vous mêlez dans le beurre restant ; vous y trempez vos carbonnades, que vous remettez ensuite dans la mie de pain : il faut bien faire attention qu'il y en ait partout ; vous les posez sur un couvercle de casserole ; vous les arrosez de beurre tiède avec un pinceau de plumes : vous y semez de la mie de pain ; vous soufflez le dessus pour qu'il n'y en ait pas trop ; une demi-heure avant de servir, vous les mettez sur le gril à un feu doux ; vous les couvrez avec un four de campagne bien chaud, pour leur faire prendre couleur par-dessus : au moment de servir, vous les dressez sur le plat, avec un jus clair dessous : vous pouvez y verser une sauce tomate.

Pieds de mouton au blanc.

Ayez des pieds de mouton échaudés ; vous les désossez jusqu'à la jointure : faites-les blanchir, rafraîchissez-les, vous les flambez ; vous ôtez le saut de mouton qui se trouve dans le fourchu des pieds, qui est un petit amas de poils ; vous les essuyez bien et vous les mettez cuire dans un blanc ; (*v.* Blanc.) vous les laisserez migeoter sur le feu pendant quatre heures, tâtez-les pour voir s'ils sont cuits ; si la chair fléchit sous les doigts, vous les retirez pour les égoutter ; parez les extrémités, de sorte que vos pieds soient bien entiers et bien propres : vous les mettez dans une casserole ; vous versez plein six cuillères à dégraisser de velouté, quatre de consommé que vous faites réduire presqu'à moitié : un instant avant de servir, vous mettez une liaison de deux jaunes d'œufs dans votre sauce avec un peu de muscade ; quand elle est liée, vous la passez à l'étamine

par-dessus vos pieds ; vous les tenez chaudement sans les faire bouillir : vous y mettrez un peu de gros poivre.

Si vous n'avez pas de velouté, prenez dans une casserole gros comme deux œufs de beurre, un peu de ciboules ou d'échalote hachées bien fines que vous ferez revenir dans votre beurre ; joignez-y une bonne pincée de persil haché bien fin ; vous le remuerez avec votre beurre chaud : vous mettrez plein une cuillère à bouche de farine, vous remuerez le tout ensemble ; plein une petite cuillère à pôt de bouillon, un peu de gros poivre, un peu de muscade ; vous joindrez une liaison de deux œufs dans votre sauce : quand elle aura un peu bouilli, vous y mettrez un jus de citron : voyez si votre sauce est de bon sel.

Pieds de Mouton à la purée d'oignons.

Préparez et faites cuire vos pieds de mouton comme ceux dits au blanc ; vous en parez douze que vous mettez dans une casserole, vous avez une purée d'oignons chaude et un peu claire que vous versez sur vos pieds : vous les tenez chauds sans les faire bouillir : au moment du service, vous les dressez sur le plat et vous les masquez de votre purée. (*v.* Purée d'oignons brune.)

Pieds de Mouton à la Provençale.

Préparez et faites cuire vos pieds de mouton comme ceux dits au blanc ; égoutez-les, parez-les, et posez-les dans une casserole : vous partagez douze oignons par moitié ; vous les coupez de l'épaisseur d'une ligne, de manière que votre oignon forme un demi-cercle ; vous en ôterez la tête, la queue et le cœur, de sorte qu'il ne reste que des demi-cercles : vous mettrez une demi-livre d'huile dans une casserole ; vous la poserez sur un feu ardent : quand votre huile sera bien chaude, vous y jetterez vos oignons que vous remuerez avec un manche de cuillère de bois : quand vos oignons seront blonds, vous les retirerez

de dessus le feu; vous ôterez un peu d'huile; vous mettrez du sel, du poivre, de la muscade rapée, le jus de trois ou quatre citrons, plein deux cuillères à bouche de bouillon : vous ferez seulement jeter un bouillon; vous verserez cette sauce sur vos pieds de mouton, vous les tiendrez chauds sans les faire bouillir : au moment de servir, vous dressez vos pieds de mouton sur votre plat et les masquez de vos oignons; si vous n'avez pas de jus de citron, servez-vous de vinaigre.

Pieds de Mouton à la sauce tomate.

Préparez et faites cuire vos pieds de mouton comme ceux dits au blanc : au moment de servir, vous les égouttez et les dressez chauds sur le plat; vous les masquez d'une sauce tomate; (*v.* Sauce tomate.)

Pieds de Mouton farcis.

Après avoir désossé vos pieds de mouton, vous les remplissez de farce à quenelle de volaille, dans laquelle vous mettez des fines herbes, un peu de sel, parce qu'en cuisant, elle perdra son assaisonnement, un peu de gros poivre, un peu de muscade rapée; si vous n'avez pas de farce à quenelles, vous y mettrez du godiveau avec l'assaisonnement expliqué : vos pieds de mouton remplis, vous coudrez le bout avec une aiguille et du fil, pour que la farce n'en sorte pas; vous les ferez blanchir, vous les rafraîchirez; vous les égoutterez, les essuierez, vous les flamberez, vous ôterez le poil qui se trouve dans la fourche du pied; vous mettrez dans une casserole une demi-livre de lard rapé, une demi-livre de graisse de bœuf, une demi-livre de rouelle de veau coupée en dés, gros comme deux œufs de beurre, deux citrons coupés en tranches, sans y mettre de blanc, deux carottes coupées en dés, deux oignons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, du thym; vous passerez le tout ensemble sur le feu; quand cela sera un peu revenu, vous y mettrez du sel et plein une cuillère à pot d'eau; quand votre blanc bouillira,

vous arrangerez vos douze ou quinze pieds de mouton dans une casserole, et vous verserez votre blanc dessus; vous les couvrirez d'un double papier beurré, afin qu'ils ne noircissent pas; vous les ferez migeoter à très-petit feu pendant quatre heures : au bout de ce tems, vous les tâterez pour voir s'ils sont cuits : au moment du service, vous les égoutterez; vous coupez les deux extrémités, vous ôtez le fil; vous les dressez sur le plat; vous les masquez avec un velouté réduit, dans lequel vous mettez une liaison de deux œufs, un peu de gros poivre, un peu de muscade rapée et le jus d'un citron : voyez si votre sauce est de bon sel. On peut servir ces pieds à différentes sauces, comme celle tomate, sauce espagnole, à la purée d'oignons, à la provençale. (*v.* l'article que vous choisirez.)

Pieds de Mouton en marinade.

Préparez et faites cuire vos pieds de mouton comme ceux dits au blanc; quand ils sont cuits, égouttez-les, parez-les, et mettez-les ensuite dans une marinade : si vous n'avez pas de marinade, vous les assaisonnez avec un peu de sel, de poivre; vous les arrosez de vinaigre, de manière qu'ils en reçoivent tous : au moment de servir, vous les égouttez et les mettez dans une pâte à frire : vous les posez dans une friture chaude : faites attention qu'ils aient belle couleur; vous les égouttez; vous les dressez sur le plat; semez du persil frit dessus. (*v.* Marinade et pâte à frire.)

AGNEAU.

Les agneaux de deux mois et demi, bien nourris, sont les meilleurs. Le printems est la saison où l'on en emploie le plus.

Tête d'Agneau.

Vous désossez votre tête d'agneau jusqu'à l'œil; vous

en ôtez la mâchoire inférieure; coupez-la jusqu'à l'œil, faites-la dégorger et blanchir un bon quart-d'heure; vous la rafraichissez, vous l'essuyez, la flambez, la couvrez d'une barde de lard, ensuite vous la mettez cuire dans un blanc. (*v.* Blanc.) Deux heures suffisent pour qu'elle soit cuite : au moment de servir, il faut l'égoutter et la déficeler avant de la disposer sur votre plat : on la mange au naturel, ou avec un ragoût mêlé, ou une pasqualine qui est composée du foie, du mou, des pieds, des riz, de champignons, le tout au blanc.

Oreilles d'agneau farcies.

Vous ferez dégorger et blanchir douze oreilles d'agneau; vous les rafraîchirez, essuierez, flamberez, et les ferez cuire dans un petit blanc (*v.* Blanc) pendant une heure et demie; vous les égouttez, remplissez-les d'une farce cuite. (*v.* farce cuite.) Vous les tremperez dans du beurre tiède, puis dans de la mie de pain, après vous casserez quatre œufs dans le reste de votre beurre; vous y mettrez du sel, du gros poivre; vous battrez le tout ensemble; trempez-y vos oreilles; vous leur ferez prendre de l'œuf partout; remettez-les dans la mie de pain, de manière qu'elles en soient masquées; posez-les sur un plafond : au moment de servir, vous mettez votre friture sur le feu; lorsqu'elle est chaude, vous y jetez vos oreilles; ayez attention que votre friture ne soit pas trop chaude; quand elles ont belle couleur, vous les sortez, et vous les égouttez sur un linge blanc; vous faites frire du persil; dressez vos oreilles, mettez-les par-dessus.

Pieds d'Agneau à la poulette.

Quand vos pieds sont échaudés, vous les désossez, c'est-à-dire vous ôtez le gros os jusqu'à la jointure; ayez soin de ne pas couper ou déchirer la peau; vous les mettez dégorger; vous les ferez blanchir; vous les rafraîchirez, vous les égoutterez, les essuierez et les flamberez : vous ôterez

le poil qui se trouve dans la fourche du pied; vous les ferez cuire dans un blanc : (*v.* Blanc.) laissez-les migeoter pendant deux heures, tâtez-les : s'ils ne sont pas assez cuits, alors faites-les bouillir une demi-heure de plus : vous les égoutterez, vous les parerez, vous les mettrez dans une casserole; versez-y plein quatre cuillères à dégraisser de velouté travaillé : (*v.* Velouté travaillé.) joignez-y un peu de persil haché bien fin : vous mettrez dans vôtre sauce une liaison d'un œuf : quand votre sauce sera liée, vous la verserez sur vos pieds d'agneau, que vous remuerez bien dans votre sauce : au moment de servir, vous y mettrez un peu de citron, un peu de gros poivre, et vous dresserez vos pieds sur votre plat; voyez s'ils sont d'un bon sel.

Pieds d'Agneau farcis.

Vous désossez vos pieds d'agneau comme les précédens : avant de les faire blanchir, vous les remplissez d'une farce de quenelles de volaille, dans laquelle vous mettez un peu de muscade rapée, un peu de fines herbes : quand vos pieds sont bien remplis, vous cousez le bout avec une aiguille et du gros fil, afin que votre farce ne sorte pas; vous les faites blanchir pendant cinq minutes à l'eau bouillante; vous les rafraîchissez, et vous les flambez en ôtant le poil qui est dans la fourche du pied : vous faites un blanc court, c'est-à-dire, qu'il y ait peu de mouillement, (*v.* Blanc.) versez-le sur vos pieds d'agneau qui sont dans votre casserole, et faites-les migeoter pendant deux heures : au moment de servir, vous les égouttez, vous les parez, et les dressez sur le plat : masquez-les d'une sauce hollandaise verte. (*v.* Sauce hollandaise.)

Pieds d'Agneau en cartouche.

Quand vos pieds sont cuits dans votre blanc, vous les parez, vous arrangez aussi des fines herbes à papillotes, (*v.* fines herbes à papillottes.) vous mettez vos pieds d'a-

gneau dans vos fines herbes chaudes, vous leur faites jeter deux ou trois coups de feu, vous y pressez un citron entier, vous les laissez refroidir sur un plat : après cela, coupez des carrés longs de papier assez grands pour qu'ils puissent envelopper vos pieds; vous huilez votre papier : quand vos pieds sont froids, vous introduisez de vos fines herbes dans le vide et à l'entour du pied, vous l'enveloppez d'une barde de lard très-mince, vous le roulez dans votre papier de manière que cela forme cartouche : ayez bien soin d'en clore les bouts, afin qu'étant sur le gril, l'assaisonnement ne s'en aille pas ; une demi-heure avant de servir, vous les mettrez sur le gril à un feu bien doux ; le papier doit avoir une belle couleur : vous les servirez à sec, ou bien un jus clair dessous.

Pieds d'Agneau en marinade.

Quand vos pieds seront cuits dans un blanc, vous mettrez une marinade dessus, (*v.* Marinade.) et, si vous n'en avez pas, un peu de sel fin, du poivre, un demi-verre de vinaigre : un moment avant de servir, vous les égoutterez, vous les mettrez dans une pâte à frire. Lorsque vos pieds ont pris de la pâte partout, vous les mettrez dans une friture qui ne soit pas trop chaude ; quand ils auront une belle couleur, vous les retirerez de votre friture, laissez-les égoutter sur un linge blanc; dressez-les sur votre plat, avec une poignée de persil frit par-dessus.

Epaules d'Agneau à la polonaise.

Vous désossez deux épaules d'agneau entièrement, sans y laisser le moindre os : vous les assaisonnez dans l'intérieur, de sel, de gros poivre, d'un peu d'aromates pilés; vous ramassez les chairs avec une aiguille à brider et de la ficelle : donnez à vos épaules la forme d'un petit ballon ; vous en piquez le dessus de lard fin, (*v.* la manière de piquer.) vous laissez à l'entour la largeur de deux doigts

qui ne le soit pas. Mettez des bardes de lard dans une casserole, quelques tranches de veau, placez dessus vos deux épaules, vous y joignez quatre carottes, quatre oignons, deux feuilles de laurier, un peu de thym, plein une cuillère à pot de bouillon et un rond de papier dessus; vous faites migeoter pendant deux heures, feu dessus et dessous, de manière que votre lard prenne une belle couleur : au moment de servir, vous les égouttez, vous les débridez et les glacez; vous avez des truffes que vous coupez en petits lardons avec une brochette; vous faites des trous au pied de la piqûre, et vous disposez des lardons de truffes à l'entour; vous hachez des truffes que vous passez dans un petit morceau de beurre; vous mettez plein quatre cuillères à dégraisser de velouté travaillé; vous dressez vos épaules sur votre plat, et vous versez votre sauce dessous.

Epaules d'Agneau aux concombres.

Vous désossez vos épaules d'agneau jusqu'au manche; vous les piquez dans l'intérieur de moyens lardons assaisonnés de quatre épices, de sel et de gros poivre; arrangez-les de manière qu'elles aient une forme longue; vous les ficelez, vous les couvrez de bardes de lard; vous les faites cuire comme les précédentes : au moment de servir, vous les égouttez, déficelez, glacez, préparez des concombres à la crème sur votre plat; vous mettez dessus vos épaules glacées : vous pouvez les servir à la chicorée, à la sauce tomate, à la purée de champignons, etc. (*v.* l'article que vous choisissez.)

Côtelettes d'Agneau sautées.

Vous coupez et parez vos côtelettes d'agneau comme celles de mouton; vous les assaisonnez : après les avoir bien parées, posez-les dans un sautoir ou une tourtière; ajoutez par-dessus assez de beurre fondu pour qu'elles baignent dedans : au moment de servir, vous les mettez sur un feu

ardent; lorsque le beurre les a bien chauffées d'un côté, vous les retournez de l'autre : quand vous sentez qu'elles sont fermes sous le doigt, vous ôtez le beurre, et vous y mettez un bon morceau de glace ; remuez-les dans votre glace fondue ; dressez-les en couronnes ; versez dans votre sautoir deux cuillerées à dégraisser d'espagnole travaillée (*v.* Espagnole travaillée), et une cuillerée de consommé ; vous remuez votre sauce pour détacher la glace ; vous la passez à l'étamine, et la versez sur vos côtelettes.

Côtelettes d'Agneau à la Constance.

Coupez et parez dix-huit côtelettes d'agneau comme les précédentes : vous les assaisonnez seulement de gros poivre, vous les mettez dans votre sautoir avec gros comme un œuf de glace, plein une cuillère à dégraisser d'espagnole, plein deux cuillères semblables de consommé : une demi-heure avant de servir, vous mettez vos côtelettes sur un feu un peu ardent, vous aurez soin de les remuer, et prendrez garde qu'elles ne s'attachent : quand votre mouillement sera réduit de manière qu'il forme glace, au moment de servir, vous dresserez vos côtelettes en couronnes : faites attention qu'elles aient de la glace dans laquelle elles ont cuit ; vous mettrez dans l'intérieur de votre couronne un ragoût de crêtes, de foies gras : quand vos crêtes seront cuites dans un blanc et que vos foies gras sont cuits, ainsi que vos rognons, vous avez une béchamelle parfaite, vous y réunissez votre garniture, vous y ajoutez quelques champignons tournés, vous sautez bien le tout dans votre béchamelle ; mettez votre ragoût au milieu de vos côtelettes : ayez soin que vos garnitures soient bien égouttées et qu'elles ne portent point d'eau dans votre béchamelle. (*v.* Béchamelle *et* Garnitures.)

Côtelettes à la sauce à attelet.

Vous préparez vos côtelettes d'agneau comme les précé-

dentes; vous les assaisonnez de sel, de gros poivre; vous les mettrez dans votre sautoir avec du beurre tiède que vous verserez dessus; vous les mettrez sur un feu ordinaire : quand vos côtelettes seront roidies des deux côtés, vous les égoutterez et vous les laisserez refroidir, vous les parez de nouveau; barbouillez-les d'une sauce à attelet (*v.* Sauce à attelet.); vous les trempez dans de la mie de pain, ensuite du beurre tiède : puis vous les panez encore une fois, vous les posez sur la table pour leur faire prendre une forme agréable, en les arrondissant par le bout et les unissant, mettez-les sur un plafond : un quart-d'heure avant de servir, vous les mettrez sur le gril à un feu très-doux : quand elles ont couleur d'un côté, retournez-les de l'autre : au moment de servir, dressez-les en couronnes, et mettez-y une italienne. (*v.* Italienne.)

Epigramme d'Agneau.

Vous prenez le quartier de devant de l'agneau, ou les deux quartiers, si vous voulez que votre entrée soit forte, vous enlevez les épaules, vous coupez les poitrines de manière que vos côtelettes ne soient pas endommagées : vous ferez cuire vos poitrines de même qu'il est expliqué pour les épaules d'agneau aux concombres; quand elles seront cuites, vous les mettrez entre deux couvercles, pour qu'elles prennent une forme unie : laissez-les refroidir, ensuite vous les couperez en morceau ovales de la grandeur d'un croûton, pointu d'un côté; vous laisserez passer un petit os de la poitrine, vous les barbouillerez avec une sauce aux attelets, si vous en avez, ou bien vous les assaisonnerez d'un peu de sel et de gros poivre, vous les trempez dans du beurre tiède; mettez-les dans de la mie de pain, et faites-leur prendre une belle forme : il faut que vos morceaux soient un peu plus gros que vos côtelettes, posez les sur une tourtière : vous pouvez aussi paner vos tendons à l'anglaise et les faire frire : coupez et parez vos côtelettes : assaisonnez-les d'un peu de sel, un peu de

gros poivre ; vous les mettez dans votre sautoir avec du beurre tiède par-dessus pour vous en servir. Vous prendrez vos épaules qui ont été à la broche, vous enleverez les chairs que vous émincerez pour faire une blanquette : (*v.* Blanquette d'agneau ,) tâchez qu'il n'y ait ni peaux , ni nerfs : quand votre blanquette sera marquée, vous la tiendrez chaude au bain-marie : au moment de servir, vous ferez griller à feu doux vos tendons de poitrine ; vous sauterez vos côtelettes ; vous les glacerez ; vous dresserez en couronnes vos tendons et côtelettes, un tendon, une côtelette alternativement, et ainsi de suite ; quand votre couronne sera formée, vous mettrez votre blanquette dans le milieu.

Poitrine d'Agneau à la Sainte-Menehould.

Vous avez deux poitrines d'agneau ; vous mettez des bardes, quelques tranches de veau, si vous en avez, deux carottes, deux oignons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym, plein une cuillère à pot de bouillon : quand elles sont migeoté pendant deux heures, vous les retirez, déficelez, égouttez ; vous les saupoudrez d'un peu de sel, un peu de gros poivre ; laissez vos poitrines refroidir entre deux couvercles ; ensuite vous en ôtez les os ; vous les parez ; vous les trempez dans du beurre tiède ; puis vous les mettez dans la mie de pain ; vous leur donnerez une belle forme ; posez-les sur un plafond ou couvercle ; vous égoutterez sur vos poitrines un petit pinceau de plume que vous tremperez dans le beurre, vous semerez de la mie de pain par-dessus ; soufflez pour qu'il n'en reste pas trop : un quart-d'heure avant de servir, vous les mettrez sur le gril à feu doux ; vous les recouvrez d'un four de campagne bien chaud, pour faire prendre couleur à vos poitrines ; vous les dressez sur un plat, avec un jus clair dessous.

Blanquette d'agneau.

Mettez un gigot d'agneau à la broche ; quand il sera cuit et froid, vous leverez les chairs, vous en ôterez les nerfs et les peaux ; vous émincerez votre viande ; vous la battrez avec le manche de couteau : il faut que vos morceaux soient d'égale épaisseur et grandeur. Vous coupez les angles de vos morceaux émincés ; vous les arrondissez le mieux possible. Quand toute votre chair de gigot est masquée, vous la mettez dans une casserole ; vous sautez des champignons émincés et vous les joignez à votre viande : versez dans votre blanquette plein quatre cuillères à dégraisser de velouté travaillé, un peu de gros poivre. Un instant avant de servir, vous mettez votre blanquette au feu avec une liaison de deux jaunes d'œufs ; vous la servez avec des croûtons à l'entour.

Si vous n'avez pas de sauce, vous passez vos champignons émincés dans du beurre. Lorsque vous voyez qu'il commence à tourner en huile, vous y mettez une cuillerée à bouche de farine, ou plus, selon la quantité de sauce dont vous avez besoin ; vous la mêlez avec vos champignons ; vous y versez plein une cuillère à pot de bouillon, une feuille de laurier, un petit bouquet de persil et ciboules ; vous faites réduire votre sauce jusqu'à ce qu'elle soit assez épaisse pour votre blanquette ; alors vous ôtez vos champignons pour les mettre avec votre émincé ; et vous passez votre sauce à l'étamine au-dessus de votre viande. Un instant avant de servir, vous ferez chauffer votre blanquette ; vous ferez une liaison de deux jaunes d'œufs ; vous remuez bien votre ragoût pour qu'il se lie et ne tourne pas : voyez s'il est de bon sel ; mettez-y un jus de citron, si vous voulez.

Croquettes d'agneau.

Vous ferez cuire à la broche un gigot, ou bien d'autre chair d'agneau si vous en avez : il est nécessaire qu'elle

ait été rôtie ; vous laisserez réfroidir votre gigot ; vous en prendrez les chairs ; ôtez-en les peaux et les nerfs, coupez votre viande en petits dés, selon la quantité de croquettes que vous voulez faire ; vous prenez un peu de gras de l'agneau que vous coupez aussi en petits dés, et que vous mêlez avec votre viande ; si vous n'en aviez pas, vous prendriez de la tetine de veau cuite ; vous y mettrez des champignons cuits et coupés en petits dés ; ajoutez un peu de muscade rapée et un peu de gros poivre ; vous prenez plein six cuillères à dégraisser de velouté, plein quatre cuillères de gelée que vous mettrez avec votre velouté ; vous ferez réduire votre sauce plus qu'à moitié ; il faut qu'elle soit un peu épaisse : quand elle sera réduite, vous ferez une liaison de trois jaunes d'œufs ; vous remuerez votre sauce sur le feu, sans la quitter, afin que votre liaison ne tourne pas ; quand votre sauce sera liée, vous y jetterez du beurre gros comme un œuf ; faites-le fondre en tournant bien votre sauce : voyez si elle est d'un bon sel ; vous la passerez à l'étamine au-dessus de votre viande que vous remuerez bien quand votre sauce y sera ; vous laisserez refroidir votre ragoût ; ensuite vous le remuerez et vous en mettrez plein une cuillère à bouche que vous ferez couler avec votre doigt sur un plafond, et successivement jusqu'à ce qu'il ne vous en reste plus, de manière que vous ayez dix-huit ou vingt tas ; si votre ragoût n'était pas assez froid, vous le laisseriez encore refroidir pour qu'il soit maniable, alors vous prenez vas tas à fur et à mesure dans vos mains ; vous mettez de la mie de pain sur la table et vous les mettez dessus ; vous leur donnez la forme que vous voulez, soit en poire, soit en boule, soit en forme ovale ou longue ; et quand vous les avez bien roulés dans la mie de pain, vous cassez trois œufs entiers, plus deux jaunes, ce qui fait cinq œufs, un peu de sel fin, un peu de gros poivre ; vous battez vos œufs comme pour une omelette ; vous trempez vos croquettes dedans, de manière qu'il y ait de l'œuf partout ; vous les mettez dans la mie de pain ; vous faites en sorte que vos croquettes soient bien panées, parce qu'elles couleraient dans la friture ; vous les laisserez sur un plafond : un instant

avant de servir, vous mettrez votre friture sur le feu : quand elle sera bien chaude, vous y mettrez vos croquettes; lorsqu'elles auront couleur, vous les retirerez et vous les égoutterez sur un linge blanc; vous les dresserez en pyramides : faites frire un peu de persil que vous sèmerez dessus : si vous n'avez pas de sauce, vous couperez des champignons en petits dés; vous les passerez dans un petit morceau de beurre plus gros qu'un œuf : quand ils seront revenus, vous y mettrez un peu de ciboule hachée bien fine; vous la ferez revenir un instant, verserez plein une cuillère à bouche de farine que vous mêlerez avec votre beurre et vos champignons; joignez-y une cuillerée à pot de bouillon, une feuille de laurier; vous ferez réduire votre sauce jusqu'à ce qu'elle soit un peu épaisse; vous ôterez la feuille de laurier; vous y mettrez une liaison de quatre œufs : il faut que cette sauce soit très-liée pour que vos croquettes ne crèvent pas; ajoutez gros comme un œuf de beurre, versez votre sauce sur vos croquettes : quand elle sera bien liée, vous pourrez y mettre, si vous voulez, un peu de persil bien haché.

Rôt de Bif.

Vous coupez votre agneau jusqu'à la seconde côtelette du flanc, ce qui fait la moitié de l'agneau, les deux cuisses tenant ensemble, vous piquez la selle et une partie des cuisses de lard fin (*Voyez* la manière de piquer) : donnez une forme bien arrondie à votre selle, et vous la mettez à la broche en l'assujettissant avec des brochettes ou des petits attelets : ayez soin aussi d'assujettir vos dernières côtes à la broche, avec une aiguille à brider, afin que votre rôt de bif ne prenne pas une mauvaise forme et ne tourne pas; deux heures suffisent pour le cuire; on peut servir le rôt de bif sans le piquer : il faudrait avoir soin de le couvrir de bardes de lard : on peut aussi s'en passer.

DU COCHON.

Il faut éviter d'employer du cochon ladre, c'est un manger mal-sain; la chair est parsemée de glandes blanches ou roses; la digestion s'en fait mal : c'est pour cela qu'on emploie peu de cochon dans la cuisine, et qu'à table on lui fait fort peu de fète quand on en sert.

Boudin.

Vous coupez en dés trente ou quarante oignons, selon la quantité de boudin; vous en ôtez la tête et la queue, et vous les faites fondre blanc en les passant sur le feu avec du sain-doux ou du beurre : quand il est bien fondu, vous y mettez trois ou quatre livres de panne coupée aussi en dés; vous la mettez dans quatre pintes de sang avec quatre oignons; vous y joignez du persil et de la ciboule, des épices, du sel, du gros poivre, une pinte de crème : vous mêlez le tout ensemble, de manière que votre panne ne reste pas en pelotte : ayez les boyaux que vous aurez lavés, et vous entonnerez votre mélange dans vos boyaux : évitez qu'il y ait de l'air renfermé : quand votre boyau est plein, vous le ficelez par le bout, de la grandeur que vous voulez; vous aurez un chaudron plein d'eau, dont la chaleur sera à ne pas y tenir le doigt; vous y mettrez votre boudin : ne laissez pas bouillir l'eau, pour éviter qu'il ne crève : vous le tâtez, vous le retirez quand il commence à être ferme, et lorsqu'en le piquant il ne sort plus de sang; ensuite vous ciselez votre boudin et le faites griller.

Boudin blanc.

Vous coupez des oignons en très-petits dés; vous les faites cuire comme les précédens; vous y mettez de la panne pilée que vous melez avec vos oignons : joignez-y de la mie de pain, que vous avez fait dessécher dans du

lait : prenez les chairs d'une volaille cuite à la broche que vous hachez et que vous pilez avec votre mie de pain, autant de mie de pain que de volaille et de panne : mettez-y une chopine de bonne crème : vous délayez votre volaille, vous y mettez six jaunes d'œufs, du sel, vos épices, vous mêlez tout ensemble : vous le versez dans vos boyaux : faites-les cuire dans du lait coupé ; vous ne les laissez pas bouillir, pour éviter que votre boudin ne crève : quand il sera froid, vous le piquerez, vous le ferez griller sur une feuille de papier huilée que vous mettez sur le gril à un feu doux : vous servez ce boudin pour hors-d'œuvre : pour cette manière de faire du boudin, servez-vous de lièvre, lapereaux, faisans, perdrix, veau ou cochon.

Saucisses.

Vous prendrez la chair du cochon qui est très-peu nerveuse ; vous mettrez une livre de lard pour une livre de chair que vous hacherez un peu fin, vous y joindrez du persil, de la ciboule, un peu d'aromates pilés et un peu d'épices, du sel, du poivre : mêlez bien le tout ensemble, et vous mettez votre chair dans les boyaux : on peut verser dedans un verre de vin de Champagne, du Rhin, de Madère, de Malvoisie, ou de Constance, cela tient au goût.

Andouilles.

Vous faites nettoyer et laver les boyaux les plus charnus du cochon : quand ils sont bien propres, vous les faites dégorger pendant douze heures : vous les faites égoutter, vous les essuyez bien, vous les placez dans une terrine : assaisonnez-les de sel, de poivre, d'aromates pilés, d'épices : vous les laissez avec cet assaisonnement pendant deux heures : vous les mettez dans des boyaux que vous liez par le bout, et vous les posez dans le fond du saloir : quand vous voulez les manger, vous les faites cuire dans du bouillon, des racines, un bouquet de persil et ciboules, un peu de thym, du laurier : vous les laissez refroidir

dans leur cuisson, vous les ciselez et vous les mettez sur le gril : servez-les pour hors-d'œuvre.

Hure de Cochon.

Vous désossez la tête en entier ; vous prenez des débris de chair de porc frais, gras et maigre, que vous mettez avec votre tète ; vous l'assaisonnez de sel, de poivre en grains, d'aromates pilés, des quatre épices, de persil et ciboules hachés ; ensuite laissez-la dans un vase pendant huit ou dix jours ; quand elle a bien pris son assaisonnement, vous l'égouttez, vous rassemblez tous vos morceaux en long dans votre tête, comme la langue, les filets, les morceaux de lard que vous coupez en long, vous les arrangerez de manière à ce que votre tète se trouve remplie, et reprenne sa forme première ; avec une aiguille à brider et de la ficelle vous coudrez l'ouverture par où vous l'avez désossée, et vous la ficellerez de manière qu'en cuisant elle ne se déforme pas ; vous l'envelopperez dans un linge blanc que vous ficellerez par les deux bouts ; puis vous la mettrez dans la braisière avec les os de votre tête, quelques couennes, huit feuilles de laurier, sept ou huit branches de thym, du basilic, un fort bouquet de persil et ciboules, six clous de girofle, une forte poignée de sel, et quelques débris de cochon, si vous en aviez, ou autre viande ; vous mouillerez votre hure avec l'eau jusqu'à ce qu'elle baigne ; vous la ferez migeoter huit ou dix heures à petit feu ; vous la sonderez avant pour voir si elle est cuite ; et si votre lardoire a de la peine à entrer, c'est qu'elle ne l'est pas : quand vous l'ôterez de dessus le feu, vous la laisserez deux heures dans son assaisonnement ; puis vous la retirerez avec un autre linge blanc, vous la presserez avec vos deux mains, toujours en lui conservant sa forme, mais seulement pour en extraire le liquide qui y serait resté ; laissez-la refroidir dans son linge : quand elle sera bien froide, vous la développerez, vous l'approprierez, et vous la mettrez sur une serviette ployée et sur

un plat; vous aurez soin d'ôter les ficelles qui sont après. On peut aussi hacher les viandes qui sont dedans; mais la hure est plus généralement estimée de cette manière; les morceaux sont plus entiers, l'intérieur plus marbré.

Oreilles de Cochon.

On fait cuire les oreilles de cochon dans un assaisonnement comme celui de la hure; quand elles sont froides, on les coupe en petits filets que l'on dépose dans une casserole; vous coupez ensuite douze gros oignons par moitié; vous ôtez la tête et la queue; coupez-les en demi-cercle, et passez-les dans un bon morceau de beurre, quand ils sont bien blonds.

Si vous n'avez pas de sauce, vous employez une cuillère à bouche de farine que vous remuez avec vos oignons; vous y ajoutez un demi-verre de vinaigre, un verre de bouillon, du sel, du gros poivre; vous laisserez jeter quelques bouillons à vos oignons; vous les mettrez sur votre émincé d'oreilles de cochon; vous sauterez le tout ensemble, et vous le tiendrez chaud sans le faire bouillir: au moment de servir, vous dresserez votre ragoût sur le plat, avec des croûtons à l'entour.

Oreilles de Cochon à la purée de lentilles.

Vous mettrez un litron de lentilles dans votre casserole; vous y placez vos oreilles, après les avoir bien flambées et bien nettoyées, vous joignez à vos lentilles deux carottes, trois oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, du sel; si vos oreilles ne sortent pas de la saumure, vous faites cuire le tout ensemble; quand les oreilles sont cuites, vous les retirez; vous les mettez dans une casserole avec un peu de bouillon pour les tenir chaudes, vous mettez vos lentilles dans une étamine; vous en ôtez le bouillon, vous les foulez avec une cuillère de bois, et vous passez votre purée à travers l'étamine; vous y ajoutez un peu de bouillon, si elle est trop

sèche ; ensuite vous la mettez sur le feu, vous la faites réduire si elle est trop claire : voyez si elle est de bon sel. Au moment de servir, vous égouttez vos oreilles, vous les dressez sur le plat, vous les masquez de votre purée : on peut aussi les mettre à la purée de pois, de haricots, d'oignons, sauce tomate, etc. ; (*Voyez* l'article que vous préférez) : servez-les avec des lentilles entières si vous voulez.

Pieds de Cochon à la Sainte Menehould.

Vous entortillez vos moitiés de pieds de cochon avec du ruban de fil large, de manière qu'en cuisant ils ne puissent pas se défaire; vous les mettez dans une casserole avec du thym, du laurier, des carottes, des oignons, des clous de girofle, un bouquet de persil et ciboules, un peu de saumure, une demi-bouteille de vin blanc, plein deux cuillères à pot de bouillon ou d'eau : il faut beaucoup de mouillement, parce qu'il est nécessaire qu'ils restent long-tems au feu; vous y joignez quelques débris de viande si vous en avez; ensuite vous les faites migeoter pendant vingt-quatre heures sans discontinuer ; laissez-les refroidir dans leur cuisson; vous les développez soigneusement, et vous les laissez jusqu'au lendemain. Lorsque vous voulez les apprêter, trempez-les dans du beurre tiède, assaisonnez-les de gros poivre, et vous les mettez dans la mie de pain : vous leur en faites prendre le plus possible; posez-les ensuite sur le gril à un feu doux, et vous les servirez sans sauce.

Pieds de Cochon aux truffes.

Préparez vos moitiés de pieds, et faites-les cuire dans le même assaisonnement que ceux dits à la Sainte Menehould ; vous les laisserez migeoter pendant huit heures ; vous les retirerez de votre cuisson lorsqu'ils seront à moitié froids ; vous développerez vos pieds ; vous en ôterez les os, vous ferez une farce avec des blancs de volailles cuits à la broche ; hachez et pilez de la mie de pain ; desséchez dans du bouillon, sur le feu, de la tetine de veau, autant

de pain que de volaille, autant de tetine qu'il y a de pain et de volaille, le tout bien pilé : vous y mêlez trois ou quatre jaunes d'œufs, des truffes hachées, un peu des quatre épices, du sel, du gros poivre, un peu de crème : quand votre farce est finie, vous y mettez des truffes coupées en tranches; vous employez votre farce dans l'intérieur du pied à la place des os; vous couvrez cette farce avec de la toilette de cochon ou de veau : vous avez soin de conserver la forme de vos pieds; vous les trempez dans le beurre tiède, et vous les panez un quart-d'heure et demi avant de servir, vous les mettrez sur le gril à un feu doux; ayez attention qu'ils soient grillés des deux côtés; vous les dressez sur le plat sans sauce, si vous n'avez pas de volaille, vous vous servez d'autre chair, telle que veau, lapereau, faisan, etc.

Foie de Cochon en fromage.

Sur trois livres de foie, vous mettez deux livres de lard, une demi-livre de panne; vous hachez le tout ensemble; vous y ajoutez du persil et de la ciboule hachés, du sel, du poivre, des aromates pilés, des quatre épices : quand le tout est bien haché, vous étendez dans votre casserole une toilette de cochon, ou des bardes de lard bien minces, de manière que votre foie ne tienne pas après la casserole; mettez-y épais de trois doigts de votre farce et des lardons assaisonnés; vous remettez de la farce épais encore de trois doigts, puis des lardons, ainsi de suite jusqu'à ce que votre casserole ou votre moule soit plein; vous le couvrirez de bardes de lard, et vous le mettrez au four; trois heures suffisent pour le cuire : laissez-le refroidir dans votre moule pour le retirer; vous le ferez chauffer, après qu'il en est sorti; vous pouvez le décorer de sain-doux et de gelée.

Côtelettes de Cochon.

Coupez et parez vos côtelettes de cochon comme si c'était des côtelettes de veau; vous laissez dessus un demi-

pouce de gras; aplatissez-les pour leur donner une belle forme; vous les faites griller, et vous servez dessous une sauce Robert, une sauce tomate, ou une sauce aux cornichons. (*Voyez* la sauce que vous préférez.)

Echine de Cochon.

Vous coupez votre morceau bien carrément; vous laissez partout l'épaisseur d'un doigt de graisse; votre carré doit être bien couvert, vous ciselez le dessus, c'est-à-dire, le gras qui le couvre; vous l'embrochez: deux heures avant de servir, vous le mettez au feu; servez-le pour rôt ou pour entrée, avec une sauce Robert, une sauce tomate ou une sauce piquante. (*Voyez* la sauce que vous préférez.)

Grosse pièce.

Vous coupez votre quartier de cochon jusqu'à la première côte près le rognon; qu'il soit coupé bien carrément, couvert de sa couenne que vous ciselez en losanges; vous passez de petits attelets dans les flancs; faites-les joindre jusqu'au filet pour lui conserver sa forme; vous le mettez à la broche quatre heures avant de servir, parce que votre cuisse est fort épaisse, et que le cochon demande à être bien cuit.

Filet mignon.

Vous levez vos filets mignons dans toute leur longueur; parez-les, piquez-les de lard fin, (*Voyez* la manière de piquer); vous les laissez en long, ou vous les mettez en gimblettes, c'est-à-dire, vous leur donnez une forme ronde, et les piquez par-dessus, mettez des bardes de lard dans une casserole, quelques tranches de veau, deux carottes, trois oignons, deux clous de girofle, un bouquet de persil et de ciboules, deux feuilles de laurier, et vos filets dessus l'assaisonnement; vous les couvrirez ensuite d'un double rond de papier beurré; vous ajoutez plein

une petite cuillère à pot de bouillon ; vous la posez sur le feu une heure avant de servir ; vous mettez du feu sur le couvercle pour les faire glacer : au moment de les manger, égouttez-les, glacez-les ; vous pouvez servir dessous de la chicorée, des concombres, une purée de champignons, une sauce tomate ou une sauce piquante. (*Voyez* l'article que vous choisirez.)

Queues de Cochon à la purée.

Vous aurez six queues de cochon auxquelles vous laisserez leur couenne ; vous les couperez de huit pouces de long par le plus gros bout ; vous les nettoierez et les flamberez : faites-les cuire avec vos lentilles, avec deux carottes, deux oignons, deux clous de girofle, une feuille de laurier ; vous arroserez vos lentilles avec du bouillon ou de l'eau ; alors vous mettrez du sel : quand vos queues seront cuites, vous les mettrez dans une casserole avec un peu de bouillon : vous passez vos lentilles à l'étamine ; vous déposez votre purée dans une casserole ; vous la faite réduire, si elle est trop claire : au moment de servir, vous dressez vos queues de cochon sur le plat ; vous les masquez avec votre purée. On peut faire cuire les queues à part, et servir des purées pour entrée, comme celles de pois, lentilles, haricots, purée de racines, d'oignons, etc.

Rognons de Cochon au vin de Champagne.

Vous émincerez vos rognons : vous mettrez un morceau de beurre dans une casserole que vous poserez sur un feu ardent ; vous y mettrez votre rognon émincé, du sel, du poivre, un peu de muscade rapée, du persil et de l'échalotte, le tout haché bien fin ; vous sauterez votre émincé à tout moment, afin qu'il ne s'attache pas ; lorsque votre rognon sera roidi, vous ajouterez plein une cuillère à bouche de farine que vous remuerez avec votre imincé ; vous y verserez un verre de vin de Champagne ; vous retournerez votre ragoût sans le laisser bouillir.

Ce ragoût peut se mouiller à l'eau, au bouillon, ou au vin blanc quelconque : voyez s'il est d'un bon sel.

Cochon de lait.

Quand votre cochon de lait est tué, ayez plein un chaudron d'eau chaude où vous pourriez endurer le doigt; vous y mettez votre cochon, vous le frottez avec la main : si la soie s'en va, vous le retirez de l'eau; vous le frottez fort; vous le retrempez un instant, et toujours vous enlevez les soies; quand il n'en reste plus, vous le faites dégorger pendant vingt-quatre heures : si c'est pour le mettre à la broche, vous le pendrez, et vous le laisserez sécher.

Cochon de lait farci.

Echaudez votre cochon; flambez-le et désossez-le jusqu'à la tête que vous laisserez entière : ayez un foie de veau bien blond que vous hacherez; vous mettrez une livre de lard pour une livre de foie; vous y mêlez un peu de sauge pilée, un peu des quatre épices, un peu d'aromates pilés, du sel, du gros poivre : quand le tout sera bien haché, vous en remplirez le corps de votre cochon; vous aurez de gros lardons que vous mettrez entourés de farce dans les membres et le long de l'échine du dos de votre cochon : vous le garnirez bien de cette farce; cousez la peau du ventre de manière qu'il ait sa première forme; enveloppez-le d'un linge blanc de lessive, et frottez-le de citron; vous mettrez dans votre serviette un peu de sauge, quatre feuilles de laurier : vous couvrez le dos de lard, et vous enveloppez le tout d'un linge blanc, dont vous ficelez les deux bouts : vous marquez une poêle que vous mouillez avec moitié de bon vin blanc, moitié bouillon, que vous versez sur le cochon que vous tenez dans une braisière : faites-le migeoter pendant trois heures et demie à petit feu; qu'il bouille à peine : quand il sera cuit retirez-le, et laissez-le une heure dans sa cuisson; vous le sortez, et vous le pressez avec ménagement : tâchez de lui conserver sa forme;

laissez-le refroidir tout-à-fait : vous le développez, vous l'appopriez : vous mettez une serviette sur un plat et vous dressez dessus votre cochon de lait.

DU SANGLIER.

Hure de Sanglier.

Vous vous servirez pour arranger votre hure, du même procédé que de celui pour la hure de cochon ; vous aurez bien soin d'en griller les soies, et de bien la laver, ratisser, etc.

Côtelettes de Sanglier sautées.

Vous coupez et parez vos côtelettes de sanglier comme celles de veau; vous les mettez dans votre sautoir ou tourtière : vous les assaisonnez de sel, gros poivre ; vous faites tiédir du beurre que vous versez dessus, vous les posez sur un feu ardent : quand elles sont roides d'un côté, vous les tournez de l'autre; lorsqu'elles sont fermes, vous les dressez en couronne sur votre plat; vous mettez dans une casserole quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole, un verre de vin blanc que vous verserez dans votre sautoir. Pour détacher la glace qu'ont produit vos côtelettes, vous mettrez ce vin dans votre sauce que vous ferez réduire à moitié : vous passerez votre sauce à l'étamine, et vous la verserez sur vos côtelettes : si vous n'en avez pas, vous prendrez une cuillerée à bouche de farine que vous mèlerez dans votre sautoir, un verre de vin blanc ; du sel, du poivre, un peu des quatre épices; vous ferez jeter deux ou trois bouillons à votre sauce que vous mettrez sur vos côtelettes.

Filet de Sanglier piqué glacé.

Vous parerez votre filet de sanglier comme un filet d'aloyau ; vous le ferez mariner pendant quarante-huit heu-

res, et plus si vous voulez; vous lui donnerez la forme que vous voudrez : mettez du lard dans une casserole, quelques tranches de sanglier, du thym, un peu de sauge, quatre feuilles de laurier, des carottes, des oignons; posez votre filet sur cet assaisonnement, couvrez-le d'un papier beurré, mettez un verre de vin blanc, un verre de bouillon, un peu de sel; vous le faites cuire à feu dessus et dessous pendant deux heures : au moment de servir, vous l'égouttez et le glacez, dressez-le sur le plat, vous servez une sauce piquante dessous : si vous n'avez pas de sauce, vous faites un roux léger, vous versez le mouillement dans lequel a cuit votre filet : vous faites réduire votre sauce à moitié; voyez si elle est d'un bon sel, et mettez-la sur votre filet.

Cuisse de Sanglier.

Vous brûlez bien les soies qui sont après votre cuisse, vous la nettoyez le mieux possible, vous la désossez jusqu'à la jointure du manche, vous la piquez de gros lardons assaisonnés d'aromates pilés, d'un peu de sauge, des quatre épices, du sel, du gros poivre : quand elle sera bien piquée, vous garnirez une terrine ou un baquet avec beaucoup de sel, poivre fin, poivre en grains, du genièvre, du thym, du laurier, du basilic, des oignons coupés en tranches, du persil en branches, de la ciboule entière; vous laisserez mariner votre cuisse quatre ou cinq jours, si vous avez le tems de l'attendre; lorsque vous voudrez la faire cuire, vous ôterez de l'intérieur de votre cuisse les aromates qui y seront, vous l'envelopperez dans un linge blanc, vous la ficelerez comme une pièce de bœuf, vous la mettrez dans une braisière avec la saumure dans laquelle elle â mariné, six bouteilles de vin blanc, autant d'eau, six carottes, six oignons, quatre clous de girofle, un fort bouquet de persil et ciboules, du sel : si vous croyez que la saumure ne suffise pas pour lui donner un bon sel, vous la ferez migeoter pendant six heu-

res, vous la sondez pour vous assurer si elle est cuite, sinon vous la faites aller une heure de plus; après cela, vous la laisserez une demi-heure dans sa cuisson, et vous la retirerez, vous la laisserez dans sa couenne : si vous voulez, vous la couvrirez de chapelure, ou si votre cuisse est grasse, vous ôterez la couenne, vous la laisserez à blanc; glacez-la : tâchez qu'elle ait une belle forme.

DU GIBIER.

DU CERF.

Le cerf et la biche, le faon et le daim s'emploient comme le chevreuil; mais on en fait peu d'usage.

DU CHEVREUIL.

C'est une chair noire qui porte un goût sauvage, et on ne l'emploie guère que marinée; il ne se sert qu'avec des sauces très-relevées.

Filets de Chevreuil.

Vous levez les deux filets de votre chevreuil : vous les parez comme il est expliqué au filet de bœuf, alors vous les piquez et les mettez dans une terrine avec deux verres de vinaigre, du sel, du poivre fin, quatre feuilles de laurier, six clous de girofle, six ou huit branches de thym, quatre oignons coupés en tranches, une petite poignée de persil en branches, quelques ciboules entières, vous les laissez mariner quarante-huit heures, et plus, si vous en avez le tems; lorsque vous voudrez vous en servir, vous les retirerez de votre marinade, vous aurez soin de les approprier, vous étendrez des bardes de lard dans une casserole, quelques tranches de chevreuil, trois carottes, trois oignons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym, vous arrangerez vos filets en coli-

maçons, ou autrement, sur votre assaisonnement; couvrez-les d'un papier beurré; vous verserez dessus une demi-bouteille de vin blanc, autant de bouillon, un peu de sel; vous les ferez migeoter, feu dessus et dessous, pendant une heure : au moment de servir, vous les égoutterez, vous ôterez la ficelle ou les brochettes s'il y en a; vous les glacerez, vous les dresserez sur votre plat; servez une sauce piquante dessous : si vous n'en avez pas, vous ferez un roux léger que vous arroserez avec le mouillement qui a cuit vos filets, vous y mettrez, pour que votre sauce ait une belle couleur, un peu de jus, trois cuillerées à bouche de vinaigre, de sel, poivre fin; vous ferez réduire votre sauce à moitié, afin qu'elle prenne du goût; vous pouvez mettre ces mêmes filets à la broche, si vous ne voulez pas les braiser.

Côtelettes de Chevreuil braisées.

Coupez et parez vos côtelettes comme celles de mouton, vous les assaisonnez de sel, poivre fin, vous les mettez dans votre sautoir, versez dessus du beurre tiède : au moment de servir, vous les mettez sur un feu ardent; quand elles sont roidies d'un côté, vous les tournez de l'autre, vous les laissez un instant sur le feu; lorsqu'elles résistent sous le doigt, vous les retirez, vous avez une sauce piquante : au moment de servir, vous égouttez vos côtelettes, vous les trempez dans votre sauce, et vous les dressez en couronnes, vous versez votre sauce dessous; si vous n'en avez point, vous ôtez un peu de beurre de votre sautoir, vous versez quatre cuillerées à bouche de vinaigre dans votre sautoir, vous le faites réduire; quand il est tout-à-fait réduit, vous y jetez une cuillerée à bouche de farine, vous la mêlez avec votre beurre, vous ajoutez plein une petite cuillère à pot de bouillon, un peu de sel, poivre fin, un filet de vinaigre, une feuille de laurier, vous faites réduire un peu votre sauce, vous la passez à l'étamine, et vous en servez pour vos côtelettes.

Quartier de Chevreuil.

Vous parez votre filet et le cuissot de chevreuil, vous le piquez de lard fin, vous le laissez mariner comme les filets de chevreuil; il peut rester huit jours dans la marinade. Lorsque vous voulez vous en servir, vous le sortez de la marinade, et vous le mettez à la broche : deux heures suffisent pour le faire cuire. Au moment de servir, vous ôtez les brochettes et les ficelles qui sont après, vous appropriez le manche que vous enveloppez d'un morceau de papier, vous le mettez sur un plat de rôt, vous servez une saucière avec une sauce piquante. (*Voyez* Sauce piquante.)

DU LIÈVRE.

Le lièvre des montagnes vaut mieux que celui de la plaine. L'hiver est le tems où ils sont meilleurs. On distingue le levreau d'avec le lièvre, par un petit saillant que l'on sent à la première jointure près de la patte de devant.

Lièvre en civet.

Vous ferez un roux où il y ait plus de beurre qu'on n'y en met ordinairement; quand il est aux trois quarts frit, vous y ajoutez des morceaux de petit lard que vous faites revenir un instant dans votre roux à grand feu, puis votre lièvre coupé en morceaux, et quand ils seront revenus, vous y verserez une bouteille de vin blanc ou rouge : cela tient au goût, ou bien un verre de vinaigre, vous finissez de mouiller votre civet avec du bouillon, si vous en avez, ou bien de l'eau, alors vous y mettez le sel, en prenant garde que votre petit lard doit donner du sel à votre ragoût; vous ajoutez du poivre, deux feuilles de laurier, un bouquet de persil et ciboules, des champignons, il faut que votre ragoût soit baigné, c'est-à-dire que votre viande nage dans la sauce, vous le faites aller à grand feu pour que votre mouillement réduise aux

trois quarts ; vous aurez des petits oignons bien épluchés, tous égaux, que vous sauterez dans du beurre à feu chaud; quand ils seront bien blonds, que votre civet sera presque cuit, vous les mettrez dedans ; au bout d'un quart-d'heure et demi, vous retirerez votre civet du feu ; goûtez s'il est d'un bon sel, vous le tiendrez sur la cendre chaude jusqu'au moment de servir.

Sauté de Filets de Lièvre ou Levreau.

Dix filets suffisent pour faire un sauté, vous les coupez par tranches plates, vous les aplatissez avec la lame du couteau, parez-les en coupant les angles et les arrondissant le mieux possible ; quand votre morceau est paré, vous le mettez dans le sautoir, ousur une tourtière creuse successivement jusqu'à la fin de vos filets, vous les assaisonnez de sel fin, de gros poivre, un peu de muscade rapée, vous y ajouterez du beurre tiède pardessus : au moment de servir, vous mettrez votre sautoir sur un feu ardent, vous aurez soin de le mouvoir pour détacher vos morceaux de filets ; quand ils seront roidis d'un côté, vous les retournerez de l'autre : il ne faut qu'un instant pour que votre sauté soit cuit ; alors vous le mettrez dans une casserole, vous ôterez le beurre qui est dans votre sautoir sans ôter le jus de vos filets, vous y verserez un verre de vin blanc pour détacher ce qui est après le sautoir, vous y mettrez plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole. (*Voyez* Espagnole.) Vous ferez réduire le tout à moitié, et vous passerez votre sauce à travers une étamine sur votre sauté, vous aurez soin d'égoutter le jus du filet, pour que votre sauce ne se trouve pas trop claire, car il faut que votre sauce tienne à votre sauté ; si vous n'avez pas de sauce, vous ferez chauffer le beurre qui est dans votre sautoir ; s'il y en a de trop, il faut en ôter moitié : lorsque vous verrez que ce qui est dans le fond du sautoir commence à s'attacher, vous y mettrez plein une cuillère à bouche de farine que vous

mêlerez avec votre beurre ; ajoutez un verre de vin blanc, un verre de bouillon, une feuille de laurier, un peu de thym, vous ferez réduire le tout à moitié, et vous passerez votre sauce à l'étamine sur votre sauté : avant de la passer, voyez si elle est de bon sel ; on pourrait aussi faire un roux léger dans lequel vous passeriez les peaux du ventre du lièvre mouillées comme je viens de le dire, et assaisonnées de même.

Filet de Lièvre piqué.

Quand votre lièvre est dépouillé, vous enfoncez votre couteau le long de l'épine du dos, depuis l'épaule jusqu'à la cuisse, en détachant le filet ; vous coulez vos doigts entre les os et le filet, vous le détachez de manière que le gros bout du filet tienne encore à la cuisse ; après, vous mettez le tranchant de votre couteau du côté du tendre filet, et votre pouce du côté de la peau, vous appuyez votre tranchant sur votre filet, afin qu'il vienne rejoindre votre pouce sans couper la peau ; alors vous faites comme si vous tiriez le filet à vous ; la peau nerveuse reste, et votre filet se trouve détaché et paré à-la-fois ; s'il restait encore de la peau, vous l'ôteriez légèrement en parant votre filet, vous le piquez de lard fin, vous lui donnez la forme que vous voulez, soit longue, soit ronde, ou autrement : vous mettez des bardes de lard dans une casserole, quelques tranches de veau, quelques tranches de carottes, d'oignons, un peu de thym, de laurier : vous arrangez vos filets sur cet assaisonnement ; trois-quarts d'heures suffisent pour les cuire ; vous mettez plein une petite cuillère à pot de consommé ou de bouillon, un rond de papier beurré, vous les posez sur un feu doux, mettez-en aussi sur le couvercle pour que vos filets glacent : au moment de servir, vous les égouttez et les glacez. On peut servir dessous des concombres à la crême, un sauté de champignons au fumé de gibier, une purée de champignons, une poivrade ou sauce piquante. (*Voyez* l'article que vous préférez.)

Filets de Lièvre marinés sautés.

Vous levez, parez et piquez vos filets comme les précédens, vous les mettez dans une terrine avec du sel, du poivre, deux feuilles de laurier, du thym, du persil en branches, de la ciboule entière, un grand verre de vinaigre : vous pouvez les laisser jusqu'à huit jours dans la marinade : le jour que vous voulez les servir, vous les en ôtez, vous les appropriez, les égouttez, vous leur donnez la forme que vous voulez, mettez-les dans votre sautoir, vous les arrosez de beurre tiède, de manière qu'ils baignent dedans : au moment du service, vous mettez votre sautoir sur un feu ardent, afin que vos filets ne suent pas; quand ils seront roidis d'un côté, vous les retournerez; lorsque vous sentirez qu'ils sont fermes sous le doigt, vous les retirerez, égouttez-les, et dressez-les sur votre plat, vous servez une poivrade dessous : (*Voyez* Poivrade.) si vous n'avez pas de sauce, vous faites chauffer votre beurre jusqu'à ce que ce qui est dans le sautoir s'attache : vous ôtez les trois-quarts du beurre, vous y mettez une petite cuillerée à bouche de farine, que vous remuez avec votre beurre, ajoutez-y une partie des herbes qui sont dans votre marinade, plein une cuillère à pot de bouillon, la moitié du vinaigre qui a mariné vos filets, assez de poivre pour qu'il domine; vous faites réduire votre sauce à moitié, ou plus si elle se trouve trop longue : vous la passez à l'étamine dans une autre casserole : voyez si elle est de bon sel, mettez-la sous vos filets.

Lièvre à la Saint Denis.

Quand vous avez dépouillé votre lièvre, videz-le, et faites-lui au ventre un trou le plus petit possible, vous lui coupez la tête, vous assaisonnez des moyens lardons pour piquer les filets et les cuisses, vous les mettez mariner pendant deux ou trois jours avec du sel, du poivre fin, du persil en branches, du thym, du laurier, des ciboules

entières, deux oignons coupés en tranches : quand vous voulez vous en servir, vous hacherez le foie bien fin, mettez aussi gros de lard que de foie, que vous hacherez ensemble; joignez-y un peu de sel, un peu d'aromates pilés, un peu de gros poivre, vous joindrez à cette farce deux fois autant de farce à quenelles, que vous mêlerez ensemble, ajoutez trois jaunes d'œufs, le tout bien mêlé, vous le mettez dans le corps du lièvre, vous coudrez les peaux du ventre, afin que la farce n'en sorte pas, vous placerez des bardes de lard dans une braisière, et votre liève dessus, vous le couvrirez de bardes de lard, vous mettrez à l'entour quelques tranches de veau, deux carottes coupées en tranches, trois oignons, un bouquet de persil et ciboules, du thym, du laurier, des clous de girofle, une bouteille de bon vin blanc, un peu de sel, vous ferez migeoter votre lièvre pendant deux heures, ou plus, s'il est dur : au moment de servir, vous l'égoutterez, vous le glacerez, vous ferez réduire le mouillement dans lequel a cuit votre lièvre : quand il sera presque à glace, vous y verserez plein deux cuillères à dégraisser d'espagnole : (*Voyez* Espagnole.) vous poserez votre lièvre sur un plat, et votre sauce dessous : en cas qu'elle soit trop assaisonnée, vous y mettriez gros comme un œuf de beurre et un jus de citron; si vous n'avez pas d'espagnole, vous ferez un roux léger, que vous tremperez avec le mouillement dans lequel aura cuit votre lièvre : il faut que votre sauce soit fort longue, afin de pouvoir la faire réduire à plus de moitié : au moment de la servir, vous la passerez à l'étamine; voyez si elle est d'un bon sel. Vous pouvez envelopper ce lièvre de bardes de lard, de papier beurré, et le mettre à la broche, vous servirez dessous une poivrade. (*Voyez* Poivrade.)

Lièvre en daube.

Quand votre lièvre sera dépouillé et vidé, vous le piquerez de moyens lardons bien assaisonnés d'aromates pilés, de sel, de poivre; lorsque les cuisses et les filets

sont piqués, vous mettez dans une braisière ou daubière quelques bardes de lard, votre lièvre dessus, un jarret de veau coupé en morceaux, que vous placerez à l'entour; vous le couvrirez de bardes de lard; vous ajouterez un bouquet de persil et ciboules, trois feuilles de laurier, un bouquet de thym, trois carottes, quatre oignons, trois clous de girofle; vous le mouillerez avec du bouillon : si vous n'en aviez pas, vous employeriez de l'eau, du sel, du poivre, vous le ferez migeoter pendant deux heures, selon la qualité du lièvre. Au moment de servir, vous l'égoutterez, le glacerez, et ferez réduire aux trois-quarts le mouillement dans lequel il aura cuit : vous le passez au tamis de soie, servez-le dessous.

Boudin de Lièvre.

Vous levez seulement vos filets, vous en ôtez les nerfs; vous pilez votre viande; après cela vous la passez au tamis à quenelles, ensuite ramassez-la bien; faites-en une boule: vous aurez une tétine de veau cuite que vous hacherez, que vous pilerez et passerez au tamis à quenelles; vous mettrez de la mie de pain tendre trempée dans du bouillon que vous presserez bien dans un linge neuf pour en extraire le bouillon; pilez-la et passez-la au tamis à quenelles; mettez votre mie, votre tétine et votre chair, toutes trois à part: vous prendrez autant de mie de pain que de chair de filet, et autant de tétine que de ces deux : faute de tétine, vous prenez du beurre autant que de mie de pain et de chair, c'est-à-dire deux fois autant que de chair; vous pilerez le tout ensemble : quand votre farce sera bien pilée, vous y mettrez un peu d'aromates en poudre, un peu des quatre épices, du sel, du gros poivre, de l'échalotte hachée bien fine, un peu de persil bien haché; vous pilerez bien votre farce, vous y mettrez trois ou quatre jaunes d'œufs et un blanc, selon la quantité de farce que vous avez, et jusqu'à ce qu'elle soit un peu molle, de manière à être maniable : votre farce finie, vous pouvez, en mettant de la farine sur la table,

prendre de votre farce, la rouler comme un bout de boudin, et la faire pocher dans l'eau bouillante comme des quenelles : (*Voyez* Quenelles.) trempez-la dans du beurre, panez-la : un quart-d'heure avant de servir, vous le faites griller à un feu doux, en posant un four de campagne bien chaud par-dessus pour lui faire prendre couleur : vous le servez sur votre plat à sec; vous pouvez le servir sortant d'être poché, en le glaçant avec un fumé de gibier dessous.

Pain de Lièvre.

Vous préparerez une farce comme la précédente; vous pilez bien votre foie ; vous le passez au tamis à quenelle : quand il est bien passé, vous le ramassez sans en perdre, vous le mettez dans votre farce; vous en mettez presque plein le moule de la grandeur que vous voulez que soit votre pain; vous arrangez dans le fond et à l'entour de votre moule des bardes de lard bien minces, puis votre farce dedans; vous avez de l'eau bouillante dans une casserole, vous y mettez votre moule : tâchez que l'eau n'aille pas par-dessus, qu'il s'en faille d'un doigt; vous ferez migeoter votre eau : mettez des bardes de lard sur votre pain de lièvre, et un couvercle à votre casserole avec du feu dessus : vous tâterez votre pain au bout d'une heure, vous verrez s'il est cuit. Au moment de servir, vous le sortez du moule : glacez-le, servez un fumé de gibier pour sauce : si vous voulez, vous faites un trou dans le milieu du pain pour y placer des rognons de lièvre sautés avec du vin de Champagne ou des filets mignons : cela ne peut se faire que dans un grand emploi de gibier.

Lièvre à la broche.

Quand votre lièvre sera dépouillé et vidé, vous le ferez revenir sur un fourneau ardent; il faut que les chairs soient un peu fermes pour que la lardoire entre avec plus de facilité : quand vous l'ôterez de dessus le fourneau, vous

tremperez votre main dans son sang, et vous la passerez sur le dos et les cuisses; vous le piquez depuis le cou jusqu'au bout des cuisses : vous laisserez une distance d'un pouce entre les reins et les cuisses : une heure de broche suffit pour cuire votre lièvre; assez ordinairement on le sert avec une sauce que l'on tient dans une saucière. Pilez le foie crû avec le dos de votre couteau; passez un petit morceau de beurre, un peu d'échalottes, du persil en branches, un peu de thym, du laurier; vous mettez les trois-quarts d'une cuillerée à bouche de farine que vous faites revenir avec votre assaisonnement : ajoutez un verre de vin blanc et deux verres de bouillon, vous tournez votre sauce jusqu'à ce qu'elle bouille; mettez du sel, du poivre, assez pour qu'il domine : vous ferez réduire votre sauce à plus de moitié; quand elle sera réduite, vous la passerez à l'étamine en la foulant légèrement : vous servirez votre sauce dans une saucière à côté de votre plat de rôt. On peut mettre aussi un lièvre à la broche sans le piquer; vous le barderez depuis le cou jusqu'aux cuisses.

DU LAPIN.

Il y a deux sortes de lapins, le domestique et le sauvage, que l'on appelle lapin de garenne. Il est meilleur sur les hauteurs, surtout dans les endroits où il croît du genièvre, du serpolet, du thym, et autres aromates, les chairs ont un meilleur parfum et sont plus délicates : l'autre a la chair assez bonne, mais il faut éviter de forcer sa nourriture en chous. Ce dernier lapin n'est pas très-bon fraîchement tué; il le faut un peu mortifier et aromatiser sa cuisson.

Lapin en giblotte.

Quand votre lapin est dépouillé et vidé, vous le coupez en morceaux de la même grosseur, pour que les uns ne soient pas plus durs à cuire que les autres : vous prenez un quarteron de beurre dans une casserole, plein deux cuillères à bouche de farine; vous ferez un roux : quand

il sera bien blond, vous y mettrez revenir les morceaux de votre lapin; ajoutez-y une demi-bouteille de vin blanc, environ une bouteille de bouillon; vous remuerez bien votre ragoût jusqu'à ce qu'il bouille; mettez-y des champignons, du petit lard que vous ferez revenir à part dans une casserole, un bouquet de persil et ciboules, dans lequel il y aura un peu de thym, une feuille de laurier; vous ferez aller votre ragoût à grand feu, pour que votre mouillement réduise; il faut un peu de sel, un peu de gros poivre: quand il sera aux trois-quarts cuits, vous ajouterez, si vous voulez, des tronçons d'anguilles, des petits oignons bien épluchés, au nombre de trente, que vous sauterez dans du beurre sur un fourneau un peu ardent: quand ils seront bien blonds, vous les mettrez en même tems que l'anguille: ayez soin de dégraisser votre ragoût; que votre sauce ne soit ni trop ni trop peu liée: voyez si c'est d'un bon sel; retirez votre bouquet, et servez votre ragoût.

Lapereau au blanc.

Dépouillez votre lapereau et videz-le; vous le couperez en morceaux comme le précédent; vous en ôterez le foie, le mou; vous essuierez bien les morceaux pour qu'il n'y ait pas de sang, autrement il faudrait le faire blanchir, et cela lui fait perdre de son goût; vous prenez un quarteron de beurre dans une casserole; faites-le tiédir, et mettez votre lapereau dedans, vous le ferez revenir au feu ardent: quand vous verrez que tous vos morceaux seront roidis, vous y verserez plein deux cuillères à bouche de farine que vous mêlerez avec votre beurre et votre lapin; ajoutez plein quatre cuillères à pot de bouillon; vous remuerez bien votre ragoût jusqu'à ce qu'il bouille; vous y mettez des champignons que vous avez sautés dans de l'eau et du citron, un bouquet de persil et ciboules, une feuille de laurier, un peu de thym, un peu de gros poivre, environ une demi-livre de lard que vous couperez en petits morceaux, et que vous ferez blanchir: faites aller votre

ragoût à grand feu pour que le mouillement réduise : quand il sera aux trois-quarts cuit, dégraissez-le, et jetez-y vingt-quatre petits oignons bien épluchés et de la même grosseur : quand votre ragoût est cuit et réduit, dégraissez-le, et mettez-y une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs, selon la grandeur de votre ragoût : vous pouvez le mouiller avec de l'eau; alors vous y mettrez du sel : servez-le bien chaud.

Lapereau à la minute.

Après avoir dépouillé et vidé votre lapereau, vous le couperez en morceaux; vous aurez soin d'ôter le mou : vous les essuierez bien pour qu'il n'y reste point de sang; mettez environ un quarteron de beurre dans votre casserole : quand il sera un peu chaud, vous y mettrez votre lapereau avec un peu d'aromates pilés, du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée, vous le ferez aller à grand feu : quand vos morceaux seront bien roidis, vous y mettrez un peu de persil et échalottes hachés bien fin; vous le laisserez encore trois ou quatre minutes sur le feu; vous pouvez le servir sortant de la casserole : voyez s'il est d'un bon sel; dix minutes ou au plus un quart-d'heure suffisent pour cuire votre lapereau.

Lapereau sauté au vin de Champagne.

Vous préparez et faites cuire votre lapereau comme le précédent; vous y mettez le même assaisonnement; vous y versez une petite cuillerée à bouche de farine que vous mêlez avec votre lapereau sans le poser sur le feu; mettez aussi plein un verre de vin de Champagne; posez ensuite votre casserole sur le feu; vous la remuez pour que votre ragoût se lie sans bouillir : quand vous verrez votre sauce liée, vous servirez votre ragoût : il ne faut le faire qu'au moment de servir : voyez s'il est de bon sel.

Cuisses de Lapin à la purée de lentilles.

Vous prenez des cuisses de lapin : huit suffisent pour

une entrée; vous les désossez, c'est-à-dire vous retirez l'os jusqu'au point de l'avant-cuisse; tâchez de ne point couper le dessus, vous piquerez l'intérieur de vos cuisses avec de moyens lardons assaisonnés d'aromates, de sel et de poivre: comme la cuisse, en général, est fort sèche, il faut y mettre beaucoup de lardons: quand elles seront piquées, vous les jetterez deux minutes dans l'eau bouillante, vous les retirerez, vous les parerez, et vous mettrez dans une casserole des bardes de lard, quelques tranches de veau, deux carottes, deux oignons, une feuille de laurier, un peu de thym; vous les mettrez sur cet assaisonnement, vous les couvrirez de bardes de lard, d'un rond de papier beurré; versez plein une petite cuillère à pot de bouillon avec un peu de derrière de marmite; vous les ferez migeoter pendant deux heures, plus ou moins, selon que votre lapin est tendre: au moment de servir, vous les égoutterez, vous les dresserez sur votre plat, et vous les masquerez avec une purée de lentilles. (*Voyez* Purée de lentilles.) On peut servir ces cuisses dans une terrine.

Cuisses de Lapereau en chipolata.

Vous désosserez vos cuisses comme les précédentes, vous les jetterez dans l'eau bouillante pendant deux minutes; ensuite retirez-les et parez-les; mettez un quarteron de beurre dans une casserole, placez-y vos cuisses; vous les faites revenir pendant dix minutes; vous versez ensuite une cuillerée et demie de farine, que vous mêlez avec votre beurre; ajoutez plein deux cuillères à pot de bouillon passé au tamis de soie; vous tournez votre ragoût jusqu'à ce qu'il bouille; mettez-y des champignons sautés dans de l'eau et du jus de citron pour éviter qu'ils noircissent, une feuille de laurier, un bouquet de persil et de ciboules; vous ferez aller votre ragoût à grand feu, afin qu'il réduise; vous y mettrez du petit lard que vous aurez fait blanchir; quand votre ragoût sera aux trois-quarts cuits, vous ajouterez vingt petits oignons que vous ferez blanchir;

vous pouvez aussi y mettre quinze marrons qui ne soient pas de Lyon; vous joignez six saucisses, que vous lierez par le milieu avec une ficelle pour qu'elles ne soient pas trop longues : tenez-les dans l'eau bouillante pendant cinq minutes : après les avoir rafraîchies, vous les mettrez dans votre ragoût : ayez soin de bien le dégraisser : quand il sera cuit, vous ferez une liaison de quatre jaunes d'œufs ; dressez ensuite vos cuisses sur votre plat et vos ingrédiens par-dessus : que votre ragoût soit d'un bon sel : vous pouvez servir ce ragoût dans une terrine pour servir de flan.

Cuisses de Lapereau.

Après avoir désossé vos cuisses, vous les lardez de très-près de moyens lardons assaisonnés de sel, de poivre, et d'aromates pilés; prenez du beurre dans une casserole, faites-le tiédir et mettez vos cuisses dedans ; vous les posez sur un fourneau ardent ; vous les sauterez pendant dix minutes; vous y mettrez plein une cuillère à bouche de farine et une cuillère à pot de bouillon, deux à dégraisser de velouté, une feuille de laurier, quelques champignons, une demi-bouteille de vin blanc, un bouquet de persil et ciboules; vous ferez aller à grand feu pour faire réduire votre mouillement : ayez soin de dégraisser votre ragoût ; quand il sera cuit et réduit, vous ferez une liaison de cinq jaunes d'œufs et un petit morceau de beurre fin ; vous posez vos douze cuisses sur un plafond pour réfroidir ; vous les arrosez de leur sauce : quand elles seront froides, vous parerez l'os de l'avant-cuisse, vous les imbiberez bien de leur sauce, et vous les mettrez dans la mie de pain les unes après les autres; vous les placerez sur un plafond, vous casserez cinq œufs entiers ; jetez dedans un peu de sel fin, un peu de gros poivre ; vous battrez vos œufs comme pour une omelette, trempez vos cuisses dedans, tâchez qu'elles en prennent par-tout; roulez-les dans la mie de pain ; vous leur donnez une forme agréable, vous les mettez sur un plafond. Au moment de servir, vous faites chauffer votre

friture : quand elle est chaude, vous mettez vos cuisses dedans ; dès qu'elles ont une belle couleur, vous les retirez et les laissez égoutter sur un linge blanc ; ensuite faites frire votre persil, dressez vos cuisses en couronnes, et vous mettrez votre persil frit dans le milieu.

Cuisses de Lapereau en papillotes.

Vous désossez vos cuisses jusqu'au joint de l'avant-cuisse ; vous les piquez de moyens lardons assaisonnés d'aromates pilés, de sel, de poivre ; vous mettez dix cuisses dans une casserole avec un quarteron de beurre : laissez sur le feu pendant une demi-heure ; vous y jetterez du sel, du gros poivre, des fines herbes préparées. (*Voyez* fines Herbes à papillotes.) Vous ferez migeoter le tout ensemble pendant dix minutes ; vous poserez vos cuisses sur un plat avec leur assaisonnement par-dessus, vous les laisserez refroidir : préparez du papier pour vos papillotes (*Voyez* Côtelettes de veau en papillottes) ; mettez une mince barde de lard dessus et dessous votre cuisse avec de son assaisonnement ; vous plierez le papier de manière à ce que votre beurre ne sorte pas ; vous en ficellerez le bout : une demi-heure avant de servir, vous les mettrez sur le gril à un feu doux : ayez soin de les retourner lorsqu'un côté aura de la couleur ; au moment de servir, vous les dresserez en couronnes sur votre plat avec un jus clair dessous, ou sans sauce.

Cuisses de Lapereau à la chicorée.

Vous désossez vos cuisses jusqu'au joint comme les précédentes ; piquez-les de lard fin, assaisonnez-les en dedans ; vous mettrez un morceau de petit-lard à la place de l'os : avec une aiguille et du fil, vous rapprochez les chairs et les assujettissez ; vous mettez dans une casserole des bardes de lard, quelques tranches de veau, deux carottes, trois oignons, deux feuilles de laurier, un peu de thym, vos cuisses par-dessus l'assaisonnement ; vous le

couvrirez d'un rond de papier beurré; versez-y plein une cuillère à pot de bouillon : faites-les migeoter pendant une heure et demie, ou plus, selon la quantité de votre lapin; vous aurez soin de mettre du feu sur votre couvercle : au moment de servir, vous égoutterez vos cuisses; débridez-les et glacez-les : vous poserez votre chicorée sur votre plat et vos cuisses par-dessus; vous pouvez servir dessous des concombres à la crème, un sauté de champignons, une sauce tomate, un fumé de gibier, ou une sauce à glace. (*Voyez* l'article que vous préférez.)

Filet de Lapereau en couronnes.

Il faut douze filets pour faire une entrée; vous lèverez vos filets de la même manière qu'il est expliqué aux filets de lièvre : vous les piquerez de lard fin; quand ils seront piqués, vous les replierez sur eux en formant le rond, pour qu'ils se tiennent dans leurs formes; vous mettrez dans le milieu de chaque filet un oignon de la grosseur nécessaire pour en remplir le vide; vous l'assujettirez avec des petites brochettes; mettez des bardes de lard dans une casserole, quelques tranches de veau, deux carottes coupées en tranches, trois oignons, un peu de thym et de laurier; vous posez vos filets sur cet assaisonnement; ajoutez plein une petite cuillère à pot de bouillon; couvrez-les d'un rond de papier beurré; vous les ferez migeoter feu dessus et dessous pendant trois-quarts d'heure : au moment de servir, vous les égoutterez et les glacerez; dressez-les ensuite en couronnes, et vous servirez une sauce à glace dessous : vous pouvez, faute de lard ou de veau, mettre plein quatre cuillères à dégraisser de gelée, et vous ferez cuire vos filets avec feu dessus et dessous un peu ardent; faites tomber ensuite votre mouillement à glace : vous vous en servirez pour glacer vos filets.

Filets de Lapereau aux concombres.

Vous préparez et faites cuire vos filets comme les précé-

dens ; vous les égouttez et les glacez, dressez-les en couronnes : vous mettez vos concombres à la crème dans le milieu ; vous pouvez aussi y ajouter de la chicorée, une purée de cardes, une purée de champignons, un sauté de champignons, ou une sauce tomate (*Voyez* l'article qui vous convient le mieux.)

Filet de Lapereau à la Polignac.

Vous levez, parez et piquez six filets ; vous les faites cuire comme les précédens ; vous en avez six autres bien parés que vous ciselez à distance égale, c'est-à-dire qu'avec le tranchant d'un couteau vous faites une incision dans votre filet : vous y mettez un demi-croissant de truffes ; il faut en garnir ainsi tout le long de votre filet : vous préparez vos six filets de même, vous leur donnez la forme des autres ; ceux piqués doivent être glacés, ceux aux truffes sont sautés dans du beurre : au moment du service, vous les égoutterez, vous les dressez ensuite en couronnes, un croûton glacé et un rond entre ; vous placez dans le milieu un sauté de truffes dans un fumé de gibier. (*Voyez* le Sauté et le Fumé.)

Sauté de filets de Lapereau aux truffes.

Vous levez dix ou douze filets de lapereau ; vous en ôtez la peau nerveuse : coupez-les en tranches rondes, toutes à peu près égales : avec la lame d'un couteau, vous aplatissez ces tranches, vous en coupez les angles, en leur donnant une forme ronde ou ovale, vous placez ensuite un morceau dans votre sautoir ou tourtière, ainsi de suite pour tous vos filets : quand ils sont tous parés, arrangés, vous avez des truffes que vous épluchez et parez : vous les coupez en tranches aussi égales ; vous les mettez sur les filets jusqu'à ce qu'ils en soient couverts ; vous faites tiédir trois quarterons de beurre que vous versez dessus : au moment de servir, vous mettez votre sauté sur un feu ardent ; quand vos morceaux sont roidis d'un côté, vous les retour-

nez légèrement avec une cuillère; vous placez votre sautoir de manière que votre beurre se sépare du sauté : quand il est égoutté, vous le mettez à l'instant de servir dans un velouté réduit, et vous le pressez sur le plat; vous mettez aussi un tour de croûtons (*Voyez* Tour de croûtons).

Sauté de filets de Lapereau à la Périgueux.

Levez et parez dix filets ; vous en ôterez la peau nerveuse, vous couperez vos morceaux d'un pouce et demi de long ; vous ferez une incision à distance égale dans laquelle vous mettrez un demi-cercle de truffes ; qu'il y ait six morceaux de truffes dans chacun de vos morceaux de filets. Il faut faire attention qu'elles entrent un peu avant dans la chair : quand vos deux filets seront ainsi apprêtés, vous mettrez vos morceaux dans votre sautoir ; vous les assaisonnerez de sel et de gros poivre ; vous ferez tiédir trois quarterons de beurre, dans lequel vous raperez un peu de muscade, et vous le verserez sur vos filets : au moment du service, posez votre sautoir sur un fourneau ardent : lorsque vos filets sont roidis d'un côté, vous les retournez de l'autre, ne les laissez qu'un instant. Voyez en posant le doigt dessus : si votre morceau résiste, il est cuit ; vous pencherez votre sautoir pour que le beurre aille dans la pente ; avec une cuillère vous mettrez vos filets sur le haut; quand ils seront égouttés, vous les poserez dans une casserole ; versez-y un velouté travaillé avec du fumé de lapin ; liez votre sauce avec deux jaunes d'œufs, et gros comme la moitié d'un œuf de beurre que vous ferez fondre en liant votre sauce ; vous la passerez à l'étamine sur vos filets ; vous les remuerez et les dresserez tout de suite sur votre plat, pour que votre sauce ne lâche pas : voyez si elle est de bon sel, et mettez des croûtons à l'entour du plat.

Sauté de Lapereau à la reine.

Vous levez et parez vos filets ; ayez soin d'ôter la peau

nerveuse ; vous les couperez en morceaux d'un pouce et demi, tous de la même longueur ; vous les arrangerez dans votre sautoir ; joignez-y du sel, du gros poivre, poudrez-les de persil haché bien fin et de la ciboule qui ait été lavée après avoir été hachée ; ensuite faites tiédir du beurre que vous verserez sur vos morceaux de filets : au moment de servir, vous mettrez votre sautoir sur un feu ardent ; quand vos filets sont cuits d'un côté, vous les retournez de l'autre ; vous posez les doigts dessus : s'ils ne sont point mous, vos filets sont cuits ; vous avez un velouté travaillé à l'essence de gibier, dans lequel, au moment de servir, vous mettrez vos filets, avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, vous agitez le tout ensemble, et le servez sur votre plat avec des croûtons à l'entour. (*Voyez* Velouté et Fumé de gibier.)

Filets de Lapereau en cartouche.

Levez et parez vos filets, mettez ensuite dans une casserole gros comme un œuf de lard rapé, gros comme deux œufs de beurre, plein quatre cuillères à bouche de bonne huile ; vous ferez chauffer le tout, et vous y verserez plein trois cuillères à bouche de champignons hachés bien fins et bien pressés dans un linge : vous les ferez revenir pendant quinze minutes dans le lard, le beurre et l'huile ; vous y mettrez ensuite plein une cuillère d'échalottes aussi bien hachées et lavées pour en éviter l'âcreté ; faites-les revenir un instant, après vous y mettrez plein une cuillère de persil bien fin et lavé ; vous remuerez le tout ensemble sur le feu ; vous couperez vos filets en deux, et vous les verserez dans cet assaisonnement avec du sel, du gros poivre, un peu d'aromates pilés ; vous les laisserez roidir, après vous les mettrez refroidir sur un plat ; coupez des papiers de manière que chacun puisse envelopper en entier un morceau de filet ; vous graisserez d'un peu d'huile chaque morceau de papier, et vous l'étendrez : ayez une barde de lard bien fine que vous mettrez dessus, puis un morceau de filet avec son assaisonnement ; vous l'envelop-

perez dans votre papier, de manière que cela forme une cartouche; ensuite vous fermerez bien votre papier par les deux bouts, pour éviter que l'assaisonnement n'en sorte: un moment avant de servir, vous les poserez sur le gril, à un feu un peu chaud. Ne les quittez pas, de crainte qu'ils ne prennent trop couleur, il faut les retourner souvent: vous les dresserez comme un paquet de cartouches; servez-les à sec, ou avec un jus clair dessous.

Sauté de Filets de Lapereau aux champignons.

Vous levez et parez vos filets; vous les émincez et les parez comme il est dit, (*Voyez* Sauté de filets aux truffes.) arrangez-les dans votre sautoir: saupoudrez avec un peu de sel, un peu de gros poivre, un peu de persil haché bien fin et lavé; mettez-y environ trois quarterons de beurre que vous ferez tiédir; vous tournez des champignons que vous émincez; vous les sautez dans du beurre; vous les mettez dans du velouté travaillé à l'essence de gibier: si vous n'en avez pas, vous verserez plein une cuillère à bouche de farine dans votre beurre et vos champignons, vous remuerez le tout ensemble; ajoutez plein une cuillère à pot de bouillon passé au tamis de soie, une feuille de laurier; vous ferez réduire votre sauce: au moment de servir, vous posez votre sautoir sur un feu ardent; vous faites roidir vos filets, vous les retournez en ne les laissant qu'un instant sur le feu; vous les mettez avec votre sauté de champignons, ajoutez-y une liaison de deux jaunes d'œufs: il ne faut pas que votre sauce soit trop épaisse ni trop claire.

Quenelle de Lapin.

Vous levez les filets de vos lapins, et vous prenez les cuisses; vous énervez les chairs, c'est-à-dire vous séparez les chairs des nerfs avec la pointe de votre couteau; vous pilez bien votre chair, ensuite vous la passez au tamis à que-

nelle ; vous la rassemblez pour en faire un tas ; vous mettez de la mie de pain tendre trempée dans du lait, du bouillon ou de l'eau : quand elle est bien trempée, vous la mettez dans un linge blanc et neuf, vous la pressez le plus fort possible, afin qu'il ne reste pas de liquide dans votre mie ; pilez-la bien, et la passez au tamis de même que votre viande ; assemblez et mettez votre tas à part : si votre beurre est trop ferme, vous le pilerez, afin qu'il ne fasse pas de grumeaux ; vous arrangerez les trois portions égales, c'est-à-dire qu'il y ait autant de pain que de viande et de beurre ; vous pilerez vos trois corps ensemble ; ensuite vous y mettrez du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée, une petite pincée d'aromates pilés, vous pilerez encore votre farce, car elle ne saurait trop l'être, vous y jetterez de tems en tems un jaune d'œuf, jusqu'à la concurrence de cinq, vous en mettrez deux entiers, et des trois autres les blancs seulement : si votre farce était encore trop épaisse, vous y ajouteriez la moitié d'un œuf ou un œuf tout entier : lorsqu'elle sera à son point, vous ferez une boullette que vous mettrez dans la marmite, pour voir si elle est d'un bon goût ; vous fouetterez vos trois blancs d'œufs que vous avez tenus jusqu'à ce qu'ils tiennent debout, c'est-à-dire comme un fromage à la crême fouetté ; vous les mettrez dans votre farce, et vous les mêlerez avec une cuillère de bois sans vous servir du pilon : alors vous l'ôterez de votre mortier, et vous vous en servirez au besoin.

Quenelle de Lapin à l'essence de gibier.

Vous avez une cuillère à bouche que vous remplissez de farce ; vous trempez votre couteau dans l'eau bouillante ; unissez votre farce avec la lame de votre couteau, en lui donnant une forme bombée ; vous enlevez la farce qui est dans votre cuillère, avec une autre cuillère que vous trempez aussi dans l'eau bouillante, et vous la mettez dans une grande casserole beurrée successivement ; préparez-en autant que vous en avez besoin : lorsque le fond de votre cas-

serole est plein, vous mettez un rond de papier beurré sur vos quenelles. Trois quarts-d'heure avant de servir, vous versez doucement dans votre casserole une eau de sel bouillante; faites-la bouillir tout doucement, afin que vos quenelles pochent, mais ne crèvent pas: au moment de servir, vous les égouttez sur un linge blanc; vous les glacez si vous voulez, mais c'est inutile puisque vous les masquez avec votre fumé de gibier. Si vous n'avez pas de fumé de fait, vous en masquerez un avec les débris de lapin; vous verserez dans une casserole plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole, six cuillerées de fumé de gibier, un demi-verre de vin blanc; vous ferez réduire le tout à un tiers; écumez bien votre sauce, passez-la à l'étamine, saucez et masquez vos quenelles avec: vous pouvez, au lieu de coucher vos quenelles à la cuillère, si vous le préférez, prendre un peu de farine dont vous poudrerez la table; vous mettrez de votre farce dessus, vous saupoudrerez votre farce de farine; roulez-la en ovales un peu longs, vous mettrez vos quenelles comme il est dit, dans la casserole, et vous les ferez pocher de même.

Boudin de Lapin à la Sainte-Menehould.

Vous répandrez de la farine sur une table bien propre, vous y mettre de la farce de quenelle de lapin, (*Voyez* Farce à quenelle) en volume assez gros pour que cela puisse représenter un bout de boudin; vous la roulerez dans la farine, et vous la mettrez dans le fond d'une casserole beurrée; vous en ferez autant de morceaux que vous jugerez à propos, mais trois ou quatre suffisent, vous les ferez pocher de même que les quenelles précédentes; quand ils seront pochés, vous les laisserez refroidir, vous les parerez; donnez-leur une forme carrée, longue et plate, épaisse de quinze lignes; vous les barbouillerez d'une sauce à attelet, si vous en avez, ou d'une autre qui soit liée; vous les tremperez dans la mie de pain, et puis

après dans le beurre tiède; vous les panerez une seconde fois : il faut leur donner une forme agréable. Une demi-heure avant de servir, vous les mettrez sur le gril à un feu bien doux; vous poserez un four de campagne bien chaud par-dessus pour leur faire prendre couleur. Au moment de servir, vous les dressez sur le plat, et vous les saucez avec un velouté réduit, un fumé de gibier ou une espagnole. Si vous voulez faire du boudin. (*Voyez* l'article *Boudin de Cochon.*)

Pain de Lapin à la Saint Ursin.

Vous mettrez de la farce à quenelles plein un moule évidé que vous beurrerez; vous le ferez migeoter au bain-marie; quand la farce qui est dans votre moule sera cuite, au moment de servir, vous la renverserez sur votre plat; vous aurez bien soin qu'il n'y ait pas d'eau; vous mettrez dans le vide de votre pain des cervelles de lapins, des filets mignons et rognons de lapins sautés; vous aurez une sauce espagnole travaillée avec du fumé de gibier et un demi-verre de vin de Champagne : quand votre sauce sera bien réduite, vous la verserez sur les garnitures qui sont dans votre pain, et vous en glacerez l'extérieur : on peut aussi mettre dedans une autre garniture, comme des petites noix de veau, des crêtes, etc.

Croquettes de quenelles de Lapin.

Vous faites vos quenelles, et les pochez comme il est dit à l'article des quenelles de lapin; vous les mettrez sur un plat; vous les laisserez égoutter; vous ferez réduire du velouté avec du fumé de gibier : quand il sera bien réduit, vous ferez une liaison de trois jaunes d'œufs; vous verserez votre sauce sur vos quenelles, vous les laisserez refroidir; barbouillez-les bien de sauce; placez-les dans la mie de pain; vous casserez quatre œufs dans lesquels vous mettrez un peu de sel, un peu de gros poivre; vous les bat-

trez comme pour faire une omelette : vous tremperez vos quenelles dedans ; tâchez qu'il y ait de l'œuf partout, vous les tremperez dans la mie de pain ; donnez-leur une forme agréable. Une demi-heure avant de servir, vous mettrez votre friture sur le feu ; quand elle sera bien chaude, vous y placerez vos croquettes ; lorsqu'elles auront belle couleur, vous les retirerez, vous les égoutterez sur un linge blanc : faites frire du persil en feuilles, que vous mettrez par-dessus vos croquettes.

Terrine de quenelles de Lapin à la Reynière.

Vous ferez votre farce un peu plus serrée que la précédente, c'est-à-dire que vous mettrez un sixième de beurre de moins dans la farce ; vous les pocherez comme à la cuillère, de même que les précédentes ; égouttez-les, coupez en petits lardons huit ou dix truffes ; vous les mettez dans vos quenelles à pareille distance et de même grosseur ; vous en placerez quatre rangs sur chaque quenelle : lorsqu'elles seront piquées, vous les mettrez dans une casserole avec des rognons et des crêtes de coq, des petites noix de veau, des ris d'agneau, des truffes ; versez ensuite dans une casserole plein deux cuillères à pot de velouté, une pareille cuillerée de fumé de gibier, une demi-bouteille de vin de Madère sec, un maniveau de champignons tournés et sautés dans un jus de citron et de l'eau ; vous ferez réduire votre sauce à moitié, et vous ôterez vos champignons pour les mettre avec votre garniture ; vous ferez une liaison avec quatre jaunes d'œufs, et gros comme un œuf de bon beurre ; vous la tournerez ensuite sur le feu pour la lier ; ne la laissez pas bouillir, de crainte qu'elle ne tourne ; vous la passerez à l'étamine au-dessus de vos garnitures : il est nécessaire qu'elles soient bien chaudes ; servez ce ragoût dans une terrine, vous pouvez employer une espagnole en place de velouté, vous travaillerez de même votre sauce ; vous ferez cuire vos truffes dans votre sauce : voyez si elle est de bon sel.

Croquettes de Lapereau.

Vous mettrez trois lapereaux à la broche; vous enlevez les filets et le gros des cuisses, coupez ensuite vos chairs en petits dés : vous ôterez les nerfs et les peaux de dessus; vous les mettez dans une casserole : ayez plein une petite cuillère à pot de béchamelle que vous faites réduire à presque moitié; après cela, vous y jetez gros comme un œuf de bon beurre que vous faites fondre dans votre sauce sans la poser sur le feu; vous la passerez à l'étamine sur votre chair de lapin; ajoutez-y un peu de gros poivre, un peu de sel, un peu de muscade rapée; vous mêlerez bien votre viande avec la sauce : cela doit être un peu épais, lorsque ce sera froid, vous ferez avec une cuillère à bouche des petits tas un peu moins gros qu'un œuf; vous donnerez à vos croquettes la forme que vous voudrez, soit d'œuf, soit de poire, ou de bâton arrondi par les deux bouts; vous les roulerez dans la mie de pain; après vous les tremperez dans des œufs battus avec un peu de sel, de gros poivre; vous mettrez bien de l'œuf partout vos croquettes; vous les remettrez dans la mie de pain : ayez bien soin qu'elles en prennent partout, afin qu'elles ne viennent pas à crever : au moment de servir, vous les mettrez dans une friture un peu chaude; quand elles ont une belle couleur, retirez-les, égouttez-les sur un linge blanc : faites frire une poignée de persil que vous semez par-dessus vos croquettes ou à l'entour.

Si vous n'avez pas de béchamelle, vous ferez réduire du velouté, dans lequel vous mettrez une liaison de trois œufs.

Hachis de Lapereau.

Mettez quatre lapereaux à la broche; quand ils sont cuits et froids, vous levez les filets et le gros des cuisses; vous en ôtez les nerfs et les peaux, vous hachez toute votre

viande ni trop fine ni trop grosse; ensuite vous la mettrez dans une casserole avec deux ou trois cuillerées à dégraisser de béchamelle chaude que vous mêlerez avec votre hachis : il ne faut pas qu'il soit trop clair; vous le tiendrez chaud au bain-marie, vous collerez des croûtons autour du plat : au moment de servir, vous y versez votre hachis; vous pouvez placer des œufs pochés à l'entour, et des petits filets piqués, glacés entre vos œufs.

Si vous n'avez pas de béchamelle, vous ferez réduire du velouté, dans lequel vous mettrez une liaison de trois jaunes d'œuf.

Kari de Lapereau.

Vous coupez deux lapereaux en morceaux égaux; vous mettez dans une casserole trois quarterons de beurre, une livre de petit-lard coupé en petits morceaux carrés plats, que vous faites revenir dans le beurre, deux cuillerées à café de safran d'Inde ou *curcuma*, dix gousses de petit piment enragé, que vous pilerez avec un peu de sel, deux feuilles de laurier, deux clous de girofle : quand tout cet assaisonnement sera bien revenu dans votre beurre, vous y mettrez vos morceaux de lapereaux, que vous essuierez bien pour qu'il n'y ait pas de sang; ôtez les poumons : vous ferez bien revenir votre lapereau; lorsque vos morceaux seront fermes, vous mettrez trois cuillerées à bouche de farine et de sel, vous mêlerez bien le tout ensemble; arrosez-le avec du bouillon ou bien de l'eau, il faut qu'il y ait beaucoup de mouillement pour qu'il aille à grand feu, et qu'il réduise; il faut des champignons; quand il sera aux trois-quarts cuit, vous y ajouterez des petits oignons, des culs d'artichauts, si vous en avez, des aubergines. Dans l'Inde on y met toutes sortes de légumes, haricots verts, choux-fleurs, tomates, concombres, etc. Quand votre kari est cuit, il faut qu'il baigne dans la sauce et dans le gras, par conséquent il ne faut pas le dégraisser : on peut le ser-

vir dans cet état; si vous voulez, vous retirez votre viande et vos garnitures, que vous mettez dans le vase creux où vous devez le servir, vous faites dans une liaison de cinq ou six œufs votre sauce; vous la remuerez sur le feu sans la laisser bouillir, parce qu'elle tournerait : lorsqu'elle sera liée, vous la passerez à l'étamine sur votre ragoût : voyez si elle est bien pimentée et assez assaisonnée, vous servirez un pain de ris à l'eau (*Voyez* Kari de veau), à côté du vase où est votre kari, parce que la même personne sert des deux en même tems.

Lapin en galantine.

Vous désossez votre lapin, excepté la tête; vous ôtez le gros de la chair des cuisses, afin de pouvoir y mettre de la farce; piquez les chairs de moyens lardons assaisonnés, vous hachez les chairs des cuisses et les filets des deux autres lapins; vous prenez autant de lard que de chair, hachez le tout ensemble; ajoutez du sel, du gros poivre, un peu d'aromates pilés, des truffes hachées : votre farce faite, vous étendez votre lapin, vous l'assaisonnez, mettez-y un lit de farce, et dessus des lardons de langue à l'écarlate, des morceaux de truffes, des lardons; encore un lit de farce, et ainsi de suite : votre lapin bien rempli, vous lui donnerez sa forme première, vous le couvrirez de bardes de lard, vous le ficellerez et le mettrez dans un linge blanc que vous ficellerez encore; placez des bardes de lard dans une braisière, puis votre lapin, un jarret de veau coupé en morceaux avec les débris de vos lapins, deux carottes, trois oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, deux feuilles de laurier et un peu de thym; un bouquet de persil et de ciboules, une demi-bouteille de vin blanc, plein une cuillère à pot de bouillon, un peu de sel; vous ferez migeoter votre lapin pendant deux heures à un très-petit feu : quand il sera cuit, vous retirerez votre braisière du feu; une demi-heure après vous ôterez aussi votre lapin :

prenez bien garde de ne pas le rompre ; vous le laisserez refroidir dans son linge ; servez-le glacé ou à la chapelure. Si vous avez besoin de gelée pour le décorer, vous passerez le fond de votre cuisson à travers une serviette ; vous le clarifierez comme l'aspic (*Voyez* Aspic.) ; vous laisserez refroidir votre gelée ; servez-la avec votre lapin. Quelques personnes mettent dans leur galantine des amandes, des pistaches, des catottes, du vert d'épinards, ce n'est pas la méthode reçue.

Lapereau à la broche.

On peut piquer le lapereau, ou le barder, cela tient au goût.

Lapereau en caisse.

Vous ne vous servez que de petits lapereaux pour mettre en caisse, la chair est extraordinairement tendre : il ne faut qu'un coup de feu pour le cuire ; dépouillez-le, videz-le et coupez-le en morceaux égaux, vous mettez dans une casserole gros comme un œuf de lard rapé, deux fois autant de beurre, deux cuillerées d'huile ; vous essuierez bien vos morceaux de lapin, pour en ôter le sang ; faites fondre ensuite votre beurre, et mettez votre lapin dedans, vous le faites bien revenir ; vous ajoutez des champignons hachés, de l'échalotte, du persil haché bien fin, du sel, du gros poivre, un peu d'aromates pilés, un peu de muscade rapée ; vous remuerez le tout ensemble sur le feu ; quand votre lapereau a resté dix minutes sur le feu, vous prenez une caisse de papier fort et double que vous barbouillez d'huile, vous arrangez ensuite dans le fond une barde de lard bien mince, vos morceaux de lapereau avec tout son assaisonnement, et une mince barde par-dessus ; au moment de servir, vous mettez votre caisse sur le gril, à un feu doux ; vous posez un four de campagne chaud par-dessus : lorsque vous le servez, versez un peu d'italienne

dans votre caisse ou bien avant de le mettre au feu, vous le masquerez de mie de pain, à laquelle vous ferez prendre couleur avec le four.

DU FAISAN.

Le faisan est un animal gros comme un coq, dont la chair est excellente et bien saine; pour le bonifier il faut le laisser mortifier quelques jours pour qu'il prenne un bon fumé.

Faisan à l'étouffade.

Votre faisan plumé et vidé, vous le flambez; vous faites rentrer les cuisses en dedans, bridez-le, piquez-le de moyens lardons que vous assaisonnez de sel et de gros poivre, un peu des quatre épices; vous en lardez l'estomac et les cuisses; vous le couvrez d'une barde de lard et le ficelez: mettez dans votre casserole des bardes de lard et votre faisan dessus; vous marquerez une poêle, que vous mouillerez avec moitié vin blanc, moitié bouillon; vous le ferez migeoter pendant deux heures: au moment de servir, vous l'égoutterez, débridez-le, et dressez-le sur votre plat, vous servirez dessous une essence de gibier. (*Voyez* Poêle et Essence de gibier.)

Faisan aux choux.

Vous préparez votre faisan comme le précédent; vous mettez des bardes de lard dans une casserole avec votre faisan, une livre de petit-lard, un cervelas de moyenne grosseur, quatre carottes, quatre oignons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, quelques tranches de veau; faites blanchir vos choux: il faut les ficeler et les mettre cuire avec votre faisan; vous le mouillerez avec du bouillon; ajoutez un peu de gros poivre, et point de sel à cause du bouillon et du lard; vous le ferez migeoter pendant deux heures: au moment de servir, vous égoutterez vos choux; vous mettrez votre faisan dans le milieu de votre

plat, vos choux, votre petit-lard et votre cervelas à l'entour; vous verserez dessus et à l'entour une sauce au fumé de gibier : on pourrait faire cuire le faisan à part, mais il ne serait pas aux choux, et le chou n'aurait pas le goût de faisan.

On peut aussi, après avoir lardé le faisan, le mettre dans une casserole avec un morceau de petit-lard, quatre carottes, quatre oignons, les aromates du précédent et les choux que l'on ne ferait pas blanchir. Lorsque le tout sera cuit, on le servira avec le fond de sa cuisson : ce mouillement servira de sauce.

Faisan à la purée de lentilles.

Videz, troussez et lardez votre faisan comme celui dit étouffé; vous le ferez cuire de même : au moment de servir, vous l'égoutterez, le débriderez et le dresserez sur votre plat; masquez-le d'une purée de lentilles (*Voyez* Purée de lentilles.); vous passerez le mouillement dans lequel aura cuit votre faisan, et vous le mettrez dans votre purée : faites-la réduire pour qu'elle ait le goût du fumé de faisan.

Filets de faisan à la Chevalier.

Vous levez huit filets de faisan; vous mettez à part les filets mignons que vous sauterez et que vous arrangerez dans le milieu; parez vos filets et piquez-les de lard fin; prenez dans une casserole des bardes de lard, les débris de vos faisans, quelques tranches de veau, deux carottes, quatre oignons, deux feuilles de laurier, deux clous de girofle; vous arrangerez bien vos filets pour qu'ils conservent une belle forme; vous mettrez dessus un rond de papier beurré, un verre de vin blanc et deux verres de consommé, un peu de sel : il ne faut pas qu'il y ait du mouillement par-dessus vos filets, mais bien jusqu'à la piqûre; mettez-les au feu une heure avant de servir; quand ils bouilliront, vous les poserez sur un feu doux, et beaucoup de feu sur le couvercle, pour qu'ils se glacent : au moment de servir, vous

les égouttez : glacez-les, passez au tamis de soie le mouillement dans lequel ils ont cuit; faites-le réduire presqu'à glace; versez dessus plein trois cuillères à dégraisser d'espagnole que vous faites bouillir avec votre réduction; vous la passez à l'étamine et vous dressez vos filets à plat sur des croûtons passés au beurre et épais de trois lignes; versez votre sauce dessous : vous pouvez aussi arranger sur une tourtière des bardes de lard, et vos filets, avec un verre de vin blanc, du sel, un peu de gros poivre, un peu d'aromates, un rond de papier beurré, et les mettre au four, ou sous le four de campagne. (*Voyez* Sauce espagnole).

Filets de faisan aux truffes.

Vous lèverez, vous parerez et piquerez vos filets : faites-les cuire comme les précédens; ôtez le nerf du filet mignon; vous couperez un rond mince de truffe que vous partagerez en deux : vous ferez six incisions dans votre petit filet à égale distance, et vous y mettrez votre demi-cercle de truffes; lorsque vos filets mignons seront tous garnis, vous leur ferez prendre une forme demi-ronde; vous les placerez sur une tourtière entre deux bardes de lard, avec un peu de sel et de gros poivre : au moment de servir, vous les poserez sur un fourneau, et le four de campagne bien chaud par-dessus, ou vous les sauterez au beurre; égouttez vos grands filets, glacez-les, mettez sur votre plat un sauté de truffes (*Voyez* Sauté de truffes), et vos filets par-dessus : dans le milieu vous arrangez vos petits filets garnis de truffes.

Sauté de filets de faisan.

Vous levez huit filets de faisan que vous parez, c'est-à-dire que si le côté sur lequel était la peau, est encore couvert d'une peau nerveuse, vous placerez ce côté-là sur la table, et vous glisserez votre couteau entre cette peau et la chair, de manière qu'il n'en reste pas : vous parerez le

tour de vos filets, afin qu'il soit correct; vous les mettrez dans votre sautoir avec un peu de sel, de gros poivre, vous ôterez les nerfs des filets mignons, et vous les arrangerez de même; vous ferez tiédir environ trois quarterons de beurre que vous verserez dessus : au moment de servir, vous mettrez vos filets sur un feu ardent; lorsqu'ils seront roidis d'un côté, vous les retournerez de l'autre, vous ne les laissez qu'un instant, vous posez le doigt dessus; si la chair résiste, vous les retirez, dressez-les en couronnes, un filet, un croûton glacé, ainsi de suite : vous placerez vos filets mignons dans le milieu, vous mettrez pour sauce une espagnole travaillée avec un fumé de gibier; si vous n'en avez pas, vous ôterez le beurre qui est dans votre sautoir, vous y laisserez le jus qu'auront donné vos filets, et vous mettrez votre sauce dedans : faites jeter cinq ou six bouillons; versez-la ensuite sous vos filets : vous pouvez mettre un sauté de truffes dans le milieu par-dessus vos filets mignons.

Sauté de filets de faisan aux truffes.

Vous levez vos filets, vous ôtez la peau nerveuse, vous coupez votre filet en deux dans sa longueur, vous émincez vos morceaux épais de deux lignes; donnez-leur une forme agréable, mettez-les dans votre sautoir ou tourtière, avec du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée : vous faites tiédir du beurre, et vous le versez dessus, ôtez le nerf des filets mignons, et mettez-les avec votre sauté, vous épluchez ensuite vos truffes, vous les coupez en rond de l'épaisseur d'une ligne et demie, arrangez vos ronds de truffes sur vos filets; au moment de servir, vous posez votre sauté sur le feu, vous retournez vos filets; lorsqu'ils sont roidis d'un côté vous les retournez de l'autre, laissez-les encore un instant au feu, penchez votre sautoir, et tenez votre sauté sur la hauteur, pour que le beurre s'en sépare : prenez du velouté réduit avec un fumé de gibier, vous faites une liaison de deux jaunes d'œufs; si vous voulez, vous sauterez votre sauté dans votre sauce, et vous

le dresserez tout de suite pour que votre sauce ne se lâche pas, vous mettrez des croûtons à l'entour de votre plat.

Cuisses de faisan à la purée de lentilles.

Après avoir tiré les filets d'un faisan, il faut employer les cuisses, vous les leverez dessus les reins, vous prendrez de la peau le plus possible, désossez-les jusqu'à la jointure, vous y mettrez gros comme la moitié d'un œuf de petit-lard pilé que vous assaisonnez de sel, de gros poivre, un peu d'aromates pilés, vous rassemblerez les chairs avec une aiguille et du fil, vous les coudrez de manière que vos cuisses forment le rond par le gros bout, vous mettrez des bardes de lard dans une casserole, vous y placerez vos cuisses, des bardes de lard par-dessus, deux carottes, quatre oignons coupés en tranches, deux feuilles de laurier, deux clous de girofle, quelques tranches de veau, plein une cuillère à pot de bouillon, vous ferez mijoter vos cuisses pendant une heure et demie : au moment de servir, égouttez-les, débridez-les, et vous les dresserez en couronnes, une cuisse, un croûton glacé à-peu-près de la grandeur de la cuisse, votre purée dans le milieu ; si vous voulez les arranger autrement, vous les masquerez avec votre purée (*Voyez* Purée de lentilles) : vous pouvez les mettre cuire entre deux bardes de lard et l'assaisonnement, vous les mouillerez avec du bouillon.

Faisan à la Périgueux.

Vous viderez et flamberez votre faisan, vous casserez les deux os de l'estomac : il faut qu'il soit vidé par la poche, pour ne point endommager le croupion : vous aurez une livre et demie de truffes que vous nettoierez et que vous éplucherez, c'est-à-dire, enleverez légèrement le dessus de vos truffes que vous mettrez à part, vous les hacherez bien fines, placez ensuite dans une casserole une demi-livre de lard rapé, un quarteron de beurre, un

quarteron d'huile que vous ferez chauffer, vous y mettrez vos truffes coupées en morceaux gros comme une forte noix, vous les ferez revenir, ajoutez un peu de sel, un peu de gros poivre, un peu des quatre épices; quand les truffes auront bouilli dans votre lard pendant cinq minutes, vous y jetterez vos parures hachées, vous les laisserez refroidir, et vous mettrez le tout, par la poche, dans le corps du faisan, arrangez une barde de lard bien mince sur l'endroit par où sont entrées vos truffes, et remettez la peau pardessus : vous trousserez les pattes comme à une poularde poêlée : vous les briderez bien, assujettissez la peau de la poche pour que les truffes ne sortent pas en cuisant, vous mettez ensuite des bardes de lard dans une casserole, votre faisan par-dessus, vous le couvrirez bien de bardes, vous marquerez une poèle sans citron que vous verserez dessus, couvrez-le d'un rond de papier beurré, vous le ferez migeoter une heure; au moment de servir, vous égoutterez votre faisan, vous le débriderez : ayez bien soin de ne pas le crever, vous le dresserez sur votre plat, vous hacherez deux truffes que vous passerez dans du beurre, vous ajouterez plein trois cuillères à dégraisser d'espagnole, trois de fumé de gibier, ou bien du mouillement dans lequel a cuit votre faisan : vous ferez réduire votre sauce à moitié, dégraissez-la et versez-la sur votre faisan (*Voyez* Poèle).

Quenelle de Faisan.

Vous levez les chairs de l'estomac du faisan, et vous faites votre quenelle comme celle dite de volaille (*Voyez* Quenelle).

DE LA PERDRIX.

La perdrix rouge est plus estimée et meilleure que la grise : l'une habite plus volontiers les montagnes, et l'autre la plaine : la première a un très-beau plumage et la chair d'un blanc jaune, l'autre a la chair d'un gris noir, selon

son âge. La différence qu'il y a entre le perdreau et la perdrix, c'est que la dernière grande plume de l'aile du perdreau est pointue, et que celle de la perdrix est ronde.

Perdrix à l'étouffade.

Vous avez trois vieilles perdrix que vous plumez et videz, vous les flambez légèrement, piquez-les de moyens lardons que vous assaisonnez de sel, de gros poivre, d'aromates pilés, vous troussez les pates comme celles d'une poularde poêlée, donnez-leur une belle forme, bridez-les; vous mettez ensuite dans une casserole des bardes de lard, vos perdrix, puis quelques tranches de veau, deux carottes, deux oignons, deux clous de girofle, un bouquet de persil et ciboules, une feuille de laurier, un peu de thym, vous les couvrirez de bardes de lard, vous mettrez un rond de papier beurré, un verre de vin blanc, un verre de bouillon, un peu de sel, vous ferez migeoter vos perdrix pendant une heure et demie, selon qu'elles seront dures : au moment de servir, égouttez-les, bridez-les, vous mettrez plein trois cuillères à dégraisser d'espagnole, et trois de fumé de gibier, vous ferez réduire le tout à moitié, et vous saucerez vos perdrix.

Si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un roux léger que vous arroserez avec le mouillement dans lequel vos perdrix ont cuit, vous le passerez au tamis de soie, vous ferez réduire votre sauce à moitié, afin qu'elle prenne du goût ; dégraissez-la et passez-la à l'étamine, vous la verserez sous vos perdrix.

Perdrix aux chous.

Vous préparez vos perdrix comme celles étouffées, vous mettez dans une casserole avec vos perdrix, des bardes de lard, une livre de petit-lard que vous aurez fait blanchir et bien nettoyé, un gros cervelas, ou un morceau de jambon, quelques tranches de veau, vous couvrez vos perdrix de bardes de lard, vous ajoutez quatre carottes, quatre oignons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, vous

ferez blanchir vos chous, ficelez-les, vous les presserez, mettez-les par-dessus vos perdrix, vous les couvrirez de bardes de lard, un rond de papier beurré, plein deux cuillères à pot de bouillon, vous les ferez migeoter pendant deux heures : au moment de servir, égouttez-les, débridez-les, vous les dressez ensuite sur votre plat, égouttez vos chous, pressez-les pour les sécher, vous les dressez à l'entour de vos perdrix, vous coupez votre lard en morceaux, et vous le posez de distance à autre sur vos chous avec votre cervelas, vous mettez dessus une sauce espagnole.

Vous pouvez vous servir pour sauce du mouillement dans lequel auront cuit vos perdrix.

Perdreaux aux truffes.

Vous prenez trois forts perdreaux que vous videz par l'estomac, vous les flambez légèrement; prenez bien garde de les endommager, rapez ou pilez une livre de lard que vous placerez dans une casserole, mettez-y des moyennes truffes coupées en quatre, vous avez soin d'arrondir vos morceaux que vous hachez et que vous passez au feu; jetez-y un peu de sel, un peu de gros poivre, des quatre épices : au moment où vous les faites migeoter avec votre lard, vous y jetez vos hachures de truffes; après dix minutes, retirez-les de dessus le feu, et laissez-les refroidir; ensuite vous les mettez dans vos perdreaux; bridez-les, en leur donnant une forme bien ronde; arrangez des bardes de lard dans une casserole, et vos perdreaux par-dessus, vous les couvrez de bardes, vous faites une poèle où vous n'employez pas de citron, vous la mettez sur vos perdreaux; faites-les migeoter pendant une heure et demie : au moment de servir, vous les égouttez, les débridez, et les dressez sur le plat; hachez ensuite deux truffes, vous les passez dans un peu de beurre, vous mettez plein trois cuillères à dégraisser d'espagnole, trois de fumé de gibier, vous ferez réduire votre sauce à moitié, dégraissez-la, et servez-la sous vos perdreaux.

Si vous n'avez pas de sauce, vous passerez vos truffes hachées, vous y mettrez une demi-cuillère à bouche de farine, vous passerez au tamis de soie le mouillement dans lequel auront cuit vos perdrix, vous ferez réduire votre sauce à moitié, dégraissez-la, et servez-la sous vos perdreaux. On peut aussi les mettre à la broche.

Perdreaux à l'espagnole.

Plumez et videz trois perdreaux qui soient de même grosseur, vous les flamberez légèrement, vous les trousserez et les briderez de même qu'une poularde poèlée, vous mettrez dans une casserole un quarteron de beurre, le jus d'un citron, un peu de gros poivre, une tranche de jambon, vous poserez vos perdreaux sur un feu un peu chaud, vous les ferez revenir tout doucement pour qu'ils ne prennent pas couleur; quand ils seront bien revenus, vous mettrez plein six cuillères à dégraisser d'espagnole, une demi-bouteille de vin blanc, une feuille de laurier, un bouquet de persil et de ciboules, un clou de girofle, vous ferez migeoter vos perdreaux pendant trois quarts-d'heure, vous les retirerez quand ils seront cuits, vous les placerez dans une casserole, dégraissez la sauce, et faites-la réduire à moitié, vous la passerez à l'étamine sur vos perdreaux : au moment de servir, débridez-les, et dressez-les sur votre plat, servez la sauce dessous.

Si vous n'avez pas d'espagnole, vous laisserez vos perdreaux dans leur beurre, vous ferez un roux léger que vous mouillerez avec le vin blanc, et une demi-bouteille de bouillon que vous verserez sur vos perdreaux avec l'assaisonnement; quand vous ferez réduire votre sauce, dégraissez-la le plus possible, faites-la réduire jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour servir de sauce, voyez si elle est d'un bon sel. On peut servir un petit ragoût avec ces perdreaux, c'est-à-dire mettre des garnitures avec leur sauce.

Perdreaux poélés.

Vous aurez trois perdreaux bien frais, de même gros-

seur, qui ne soient point écorchés sur l'estomac, ni meurtris : vous les viderez par la poche, c'est-à-dire qu'il faut faire sortir par-là les boyaux, le gésier et le foie, pour éviter de faire des incisions ailleurs, vous les flamberez légèrement quand ils seront bien épluchés, vous manierez trois quarterons de beurre avec un peu de sel, le jus d'un citron, un peu de gros poivre, un peu d'aromates pilés : le tout bien mêlé, vous remplissez vos perdreaux de ce beurre, vous les bridez et les troussez comme une poularde poêlée, vous placez ensuite des bardes de lard dans une casserole, vos perdreaux par-dessus, vous les couvrez de tranches de citron et de bardes de lard, vous versez une poèle dessus; (*Voyez* Poêle.) vous les faites migeoter pendant une bonne demi-heure, vous les égouttez : au moment de servir, débridez-les, dressez-les sur votre plat, vous mettez une belle écrevisse entre chaque perdreau, plein trois cuillères à dégraisser d'espagnole, et trois d'essence de gibier que vous ferez réduire à moitié, et que vous verserez sous vos perdreaux.

Si vous n'avez pas de sauce, ni de fumé de gibier, vous ferez un roux léger, vous passerez au tamis de soie le mouillement dans lequel auront cuit vos perdreaux, vous l'arroserez, vous y mettrez un demi-verre de vin blanc; si votre sauce est bien longue, faites-la réduire jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour saucer vos perdreaux, ayez soin de la dégraisser et de la passer à l'étamine : voyez si elle est d'un bon sel.

Filets de perdreaux aux bigarades.

Vous mettrez huit perdreaux à la broche trois-quarts d'heure avant de servir; quand ils seront cuits, un peu verts, c'est-à-dire dans leur jus, vous les ôtez de la broche, vous levez correctement les filets, vous dressez sur le plat un croûton glacé qui ait à-peu-près la même forme que vos filets, mais plate; vous mettez dans une casserole plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole travaillée,

un peu de gros poivre, le jus d'une bigarade, avec un peu de zest de l'écorce, vous ferez jeter un bouillon à votre sauce, et vous la verserez sur vos filets.

Si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un roux léger, vous concasserez quelques reins de vos perdreaux, vous les mettrez dans votre roux, mouillez-les avec du bouillon, un demi-verre de vin blanc, une feuille de laurier, vous le ferez réduire à moitié, vous le dégraisserez, et le passerez à l'étamine, vous y presserez votre bigarade comme il est expliqué.

Sauté de filets de perdreaux.

Vous aurez six perdreaux de même grosseur, vous en levez les filets, vous les parez, ôtez-en la peau nerveuse, vous les mettez du côté de la peau sur la table, vous glissez la lame du couteau entre cette peau et la chair d'une extrémité à l'autre, toujours votre tranchant enclin du côté de la peau pour ne pas trop enlever de chair, posez ensuite vos filets dans votre sautoir ou tourtière, vous les assaisonnez de sel et de gros poivre, vous faites tiédir trois quarterons de beurre que vous versez dessus : dix minutes avant de servir, vous les mettez sur un feu ardent; quand ils sont roidis d'un côté, vous les retournez de l'autre, ne les laisqu'un instant : vous penchez votre sautoir, pour que votre beurre se sépare de vos filets, dressez les en couronnes sur votre plat, un croûton glacé entre chaque filet, vous employez pour sauce une espagnole travaillée à l'essence de gibier.

Si vous n'avez pas de sauce ni de fumé, vous ferez attacher le jus qu'auront jeté vos filets dans votre sautoir; quand le fond sera blond, vous ôterez la moitié du beurre, vous y verserez plein une cuillère à bouche de farine, que vous mêlerez avec : ajoutez-y un verre de bouillon, un peu de jus, un demi-verre de vin blanc, vous ferez jeter quelques bouillons à votre sauce, vous la passerez à l'étamine, joignez-y un peu de gros poivre, un jus de citron, voyez si elle est d'un bon sel, mettez-la sous vos filets.

Sautés de filets de Perdreaux aux truffes.

Vous préparez vos filets comme les précédens : quand ils sont arrangés dans le sautoir, vous épluchez vos truffes ; vous les coupez en forme ronde, et épais d'une ligne et demie ; vous les arrangez sur vos filets avec un peu de sel, un peu de gros poivre : au moment du service, vous les sautez sur un feu ardent ; égouttez-les, dressez-les en couronnes, un croûton glacé entre chaque filet ; vous mettez vos truffes dans la même sauce que la précédente ; vous les sautez dedans, et vous les mettez dans le milieu de vos filets.

Perdreaux à la Monglas.

Après avoir vidé et flambé vos perdreaux, vous les trousserez comme une poularde poêlée ; vous les mettrez à la broche : quand ils seront cuits, vous les laisserez refroidir ; vous en leverez les estomacs de manière que le reste du corps forme un puits ovale ; vous couperez en petits dés vos chairs que vous poserez dans une casserole ; vous partagerez deux ou trois truffes aussi en petits dés ; vous aurez une vingtaine de champignons que vous couperez en petits ; vous les mèlerez avec vos truffes et votre viande de perdreaux ; vous verserez plein six cuillerées à dégraisser d'espagnole, six de fumé de gibier ; vous ferez réduire le tout à un tiers ; vous la passerez à l'étamine au-dessus de votre petit ragoût ; tenez vos perdreaux chauds dans une casserole : au moment de servir, vous les débriderez, vous mettrez votre ragoût dans vos perdreaux, une espagnole travaillée dessous (*Voyez* Sauce espagnole).

Si vous n'avez pas de sauce, vous concasserez vos débris de perdreaux ; vous ferez un roux léger, vous les mettrez dedans avec un demi-verre de vin blanc, deux verres de bouillon, une feuille de laurier, un peu de gros poivre ; vous la ferez réduire jusqu'à ce qu'elle soit assez liée

pour votre ragoût : voyez si elle est d'un bon sel; vous la passerez à l'étamine.

Salmis de perdreaux.

Vous mettrez quatre perdreaux à la broche ; vous les laisserez refroidir, si vous avez le tems ; vous leverez les membres le mieux possible : mettez-les dans une casserole; vous concassez les débris avec le couteau ; vous mettez dans une autre casserole plein six cuillères à dégraisser d'espagnole, vos débris de perdreaux, six échalottes, un verre de vin blanc, une pincée de feuilles de persil, une feuille de laurier, une bonne pincée de gros poivre, très-peu de sel, un verre de bouillon; vous ferez aller à grand feu votre sauce : quand elle sera réduite à plus de moitié, vous la passerez à l'étamine au-dessus de vos membres de perdreaux ; vous les tiendrez chauds dans leur sauce sans les faire bouillir : au moment du service, dressez sur vos membres de perdreaux des croûtons que vous tremperez dans la sauce.

Si vous n'avez pas d'espagnole, vous ferez un roux léger; vous passerez vos débris : mettez dedans des échalottes et du persil ; vous y verserez un verre de vin blanc, deux de bouillon, du sel, du gros poivre, une feuille de laurier ; vous ferez réduire votre sauce à moitié, vous la passerez à l'étamine au-dessus de vos membres de perdreaux ; au moment de servir, vous y mettrez le jus d'un citron entier : voyez si elle est d'un bon sel.

Salmis de table à l'esprit de vin.

A table, lorsqu'on veut manger un salmis, vous dépecez vos perdreaux, vous les mettez sur un plat d'argent que vous posez sur un réchaud à l'esprit de vin; vous ajoutez du sel, du gros poivre, un verre de vin blanc, le jus de deux citrons, avec un peu de zest de l'écorce, un peu d'échalotes hachées qu'on fait venir de la cuisine, un peu d'ail pilé si on l'aime, un peu de croûte de pain rapée, que

vous semez sur votre salmis; vous le laissez migeoter dix minutes, et vous en servez : il faut que le sel et le gros poivre y dominent.

Manselle de Perdreaux.

Voux mettez à la broche quatre perdreaux, et vous les dépecez comme pour le salmis de perdreaux : vous placez vos débris dans un mortier, avec six échalottes, une pincée de persil, du gros poivre, une feuille de laurier, vous pilez le tout ensemble; vous versez dans une casserole plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole, un demi-verre de vin blanc, vos débris pilés, un peu de muscade rapée, un demi-verre de bouillon : vous ferez réduire le tout à moitié, vous passerez votre sauce en la foulant dans l'étamine; vous la mettrez sur vos membres de perdreaux que vous tiendrez chauds sans les faire bouillir.

Si vous n'avez point de sauce, vous ferez un roux, vous y ajouterez vos débris pilés, un verre de vin blanc, deux verres de bouillon, un clou de girofle; vous ferez réduire votre sauce, vous la dégraisserez et la passerez à l'étamine: voyez si elle est de bon sel.

Hachis de Perdreaux.

Vous mettrez huit perdreaux à la broche : quand ils sont cuits, vous les laissez refroidir, vous levez les filets, vous les hachez, mettez-les dans une casserole : vous faites un roux léger, vous y mettez les foies et les poumons de vos perdreaux, une feuille de laurier, un clou de girofle, trois échalottes, un peu de sauge; vous faites revenir le tout avec votre roux; vous y versez deux grands verres de bouillon; vous laissez réduire votre sauce à moitié; passez-la à l'étamine sans la fouler, vous en mettrez dans votre hachis jusqu'à ce qu'il soit épais et lié; vous le tiendrez chaud sans le faire bouillir : au moment de servir, arrangez des croûtons à l'entour de votre plat, et mettez-y votre

hachis; vous ajouterez autour des œufs à cinq minutes, ou des œufs pochés; entre chaque œuf vous placerez un croûton rond frit dans l'huile. (*Voyez* Œufs pochés.)

Perdreaux à la Saint-Laurent.

Videz vos perdreaux et flambez-les; coupez les pattes, et troussez les cuissses en dedans sans faire un grand trou près le croupion; vous écartez votre perdreau et le battez sur l'estomac, de manière que votre perdreau ait une plus grande surface; vous le poudrez de sel, de gros poivre; vous mettez le côté de l'estomac dans une casserole où il y a de l'huile; vous le faites revenir sur le feu, vous le retournez de l'autre côté pour qu'il revienne de même : une demi-heure avant de servir, vous le mettez sur le gril à un feu un peu chaud ; vous prenez plein deux cuillères à dégraisser d'espagnole, le jus d'un citron et demi, vous zestez un peu d'écorce que vous mettez dans votre sauce, un peu de sel, du gros poivre; vous ne faites jeter qu'un bouillon à votre sauce; mettez ensuite votre perdreau sur le plat et votre sauce par-dessus.

Si vous n'avez ni sauce, ni citron, vous chapelerez très-fin un peu de croûte brune de pain, vous hacherez sept ou huit échalottes, un peu de poivre, du sel, un demi-verre d'eau, plein six cuillères à bouche de vinaigre, plein quatre autres d'huile; vous ferez jeter deux ou trois bouillons à votre sauce, et vous la verserez sur vos perdreaux.

Perdreau à la Tartare.

Vous viderez, flamberez, trousserez et fendrez votre perdreau comme les précédens; vous ferez tiédir du beurre dans une casserole, vous y tremperez votre perdreau de manière qu'il ait du beurre partout; vous le poudrerez de sel, de gros poivre; vous le mettrez dans de la mie de pain, pour qu'il soit bien pané par-tout : une bonne demi-

heure avant de servir, vous poserez votre perdreau sur le gril à un feu doux ; et lorsque vous servirez, mettez sur votre plat une rémoulade ou sauce à la tartare, et votre perdreau par-dessus. Si on veut, on peut servir dessous un jus clair, ou une sauce piquante.

Perdreau sauté.

Vous préparez votre perdreau comme celui à la tartare ; vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole ; vous y posez votre perdreau du côté de l'estomac, vingt minutes avant de servir, vous faites aller à feu ardent ; vous y jetez du sel, du poivre ; vous le retournez quand vous sentez qu'il est ferme sous votre doigt ; vous le retirez du feu et le mettez sur le plat avec une sauce espagnole réduite, dans laquelle vous pressez une moitié de citron.

Si vous n'avez ni sauce, ni citron, vous ôtez les trois-quarts de beurre de votre casserole, vous y ajoutez un peu de farine, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, du sel, du poivre, vous ferez jeter quelques bouillons à votre sauce, et vous la mettrez sous votre perdreau.

Perdreau en papillottes.

Lorsque votre perdreau est vidé et flambé, vous le coupez en deux, du cou au croupion, et vous séparez les morceaux, vous mettez du beurre dans une casserole : laissez vos morceaux de perdreau revenir pendant sept ou huit minutes, qu'ils soient presque cuits ; vous les laissez refroidir sur un plat ; ajoutez des fines herbes à papillottes par-dessus. (*Voyez* fines herbes à papillottes.) Quand votre perdreau sera froid, vous couperez un carré de papier assez grand pour qu'il puisse contenir la moitié de votre perdreau ; vous étendrez de l'huile sur votre papier, vous y mettrez une barde de lard bien mince, votre autre moitié par-dessus avec de vos fines herbes, et une barde bien mince pour la couvrir ; vous pliez votre papier par-dessus,

plissez-le en forme de papillotte : une demi-heure avant de servir, vous mettez vos papillottes sur le gril à un feu très-doux ; vous les dressez en couronnes sur votre plat avec un jus clair dessous.

Purée de Perdreaux.

Vous ferez cuire huit ou dix perdreaux à la broche, selon la quantité de purée dont vous aurez besoin, vous les laisserez refroidir : quand ils sont cuits, vous enlevez les chairs de l'estomac, pilez-les dans un mortier ; après ce procédé, vous aurez une sauce veloutée travaillée au fumé de gibier ; vous en mettrez plein six ou huit cuillères à dégraisser dans votre mortier pour rendre votre purée liquide ; la passerez ensuite à l'étamine sans la mettre sur le feu ; vous la foulerez bien avec une cuillère de bois : quand votre purée sera bien passée, vous la tiendrez chaude sans la faire bouillir, vous y ajouterez du sel, du poivre, gros comme un œuf de beurre, et vous l'emploierez comme vous voudrez, soit dans le potage, dans des croûtons en pain, etc.

Pain de Perdreaux.

Vous ferez une purée comme la précédente : vous ajouterez dans le mortier dix à douze jaunes d'œufs crus ; vous passez votre purée à l'étamine : quand elle sera passée, vous aurez un moule qui sera vide dans le milieu : si vous voulez y mettre un petit ragoût, vous le beurrerez, et vous mettrez votre purée dedans ; vous poserez votre moule dans un bain-marie, vous le laisserez migeoter pendant trois quarts d'heure : au moment de servir, vous renverserez votre pain sur votre plat, vous le mouillerez avec une sauce blonde de fumé de gibier bien corsé.

DE LA CAILLE.

La caille est un excellent oiseau ; elle est plus grosse et plus charnue que la grive ; les plus grasses sont celles que

l'on prend sur la fin de l'été et dans l'automne. Elle quitte notre pays dès que le froid vient : on en tient en cage pour les engraisser, mais leur qualité est moins bonne, excepté pour le rôti : plus la caille est fraîche, meilleure elle est.

Cailles au fumé de Gibier.

Vous ôtez les os de l'estomac de votre caille par l'intérieur sans endommager l'extérieur; après l'avoir vidée par la poche, vous la flambez légèrement; vous levez les filets d'autres cailles que vous assaisonnez d'un peu de sel, de gros poivre, un peu de persil haché bien fin, un quarteron de beurre, le jus d'un citron; vous en mettez deux par chaque caille : il en faut huit pour une entrée; vous les troussez et les potelez le mieux possible; vous les bridez, afin qu'elles conservent leur forme en cuisant; vous mettrez dans une casserole un bon morceau de beurre, le jus d'un citron, une feuille de laurier; vous les ferez roidir un instant dans votre beurre; vous placerez des bardes de lard dans une casserole, vos cailles par-dessus; vous les couvrez encore de bardes, vous mettez par-dessus vos cailles une poèle mouillée avec du vin blanc, vous le tenez au feu une bonne demi-heure : avant de servir, et au moment de le faire, vous les égouttez, les débridez et les dressez sur votre plat; vous mettrez une sauce espagnole travaillée avec du fumé de gibier. (*Voyez* Poèle espagnole *et* Fumé de gibier.)

Si vous n'avez point de sauce, faites un roux léger; vous passerez au tamis de soie le mouillement dans lequel auront cuit vos cailles; vous en arroserez votre roux; ajoutez-y plein une cuillère à dégraisser de jus : vous ferez réduire votre sauce à moitié, vous la dégraissez et la passez à l'étamine, puis vous la versez sur vos cailles : si votre sauce avait trop de sel, vous y joindriez le jus de la moitié d'un citron, et gros comme une noix de beurre frais que vous feriez fondre en le tournant dans votre sauce sans la mettre sur le feu : si les filets sont trop difficiles à avoir

pour pouvoir en mettre en assez grande quantité dans l'intérieur de vos cailles, vous en hacherez les foies que vous joindrez avec un peu de farce.

Cailles à l'Espagnole.

Vous aurez huit cailles bien fraîches que vous videz par la poche, pour éviter une grande incision près le croupion; vous maniez un morceau de beurre dans lequel vous mettez un jus de citron, du sel, du gros poivre; vous en mettez dans le corps de vos cailles autant qu'il en peut tenir; vous assujettissez les cuisses avec une aiguille et du gros fil, vous laissez les pattes libres; vous leur donnez une forme agréable en les bridant; vous arrangez des bardes de lard dans une casserole, vos cailles par-dessus; couvrez-les aussi de bardes, et mettez une poèle mouillée avec moitié vin blanc, moitié bouillon : une bonne demi-heure avant de servir, vous les mettez au feu : en les retirant vous les égouttez et vous les débridez : ayez des croûtons de la grandeur de vos cailles, et vous les posez dessus; vous faites une sauce espagnole un peu claire, sous laquelle vous jetez gros comme la moitié d'une noix de glace.

Cailles au chasseur.

Videz et flambez vos cailles; mettez un morceau de beurre dans une casserole, vos cailles dedans, une feuille de laurier, du sel, du poivre, un peu de fines herbes, si vous en avez; placez vos cailles sur un feu ardent; vous les sautez à chaque instant; lorsqu'elles vous résistent sous le doigt, vous prenez plein une cuillerée à bouche de farine que vous mêlez avec vos cailles, un demi-verre de vin blanc, un peu de bouillon : quand votre sauce sera liée, retirez vos cailles du feu; ils ne faut pas qu'elles bouillent, vous les dressez ensuite sur le plat : voyez si elles sont de bon sel.

Cailles aux truffes.

Videz vos cailles par la poche; vous les flambez légèrement; épluchez vos truffes, coupez-les en gros dés, ra-

pez un peu de lard que vous mettez dans une casserole avec autant de beurre, du sel, du poivre, des quatre épices, un peu de persil; vous hachez une truffe que vous mêlez avec le reste; vous passez le tout sur le feu pendant sept ou huit minutes; laissez-le refroidir; vous le mettez dans le corps de vos cailles: quand elles seront bien remplies, vous les trousserez et les briderez; vous leur donnerez une forme agréable; vous arrangerez des bardes de lard dans une casserole et vos cailles dessus; vous les couvrirez de bardes de lard; vous couperez des petits morceaux de veau en dés, une carotte, sept ou huit petits oignons, un clou de girofle, la moitié d'une feuille de laurier; ajoutez-y vos épluchures de truffes, un bon morceau de beurre; vous mettrez le tout dans une casserole; passez votre assaisonnement pendant un bon quart-d'heure à un feu modéré : lorsque votre assaisonnement sera bien revenu, vous y mettrez un verre de vin blanc, autant de bouillon; vous ferez jeter deux ou trois bouillons, et lorsque vous mettrez vos cailles au feu, vous verserez cet assaisonnement dessus; une bonne demi-heure suffit pour les cuire : au moment de servir, vous les égouttez, les débridez et les dressez sur le plat : dans le milieu, vous mettez un sauté de truffes que vous arrangez dans une espagnole réduite. (*Voyez* Sauce espagnole réduite.)

Cailles au gratin.

Vous désosserez dix cailles bien fraîches; vous mettrez les foies à part, et vous les pilerez avec le dos du couteau; vous aurez une farce cuite. (*Voyez* Farce cuite) dans laquelle vous mettrez vos foies pilés avec un peu de gros poivre, très-peu de sel, un peu d'aromates pilés; vous mêlerez le tout ensemble; vous remplirez vos cailles de cette farce; vous leur donnerez leur forme première, vous les assujettirez avec une aiguille et du fil; vous verserez dans le reste de votre farce plein une cuillère à dégraisser de velouté que vous mêlerez bien avec; vous l'étendrez sur votre plat; posez-la un instant sur le feu, ensuite vous

arrangerez vos dix cailles ; vous les couvrirez de bardes de lard. Une bonne demi-heure avant de servir, vous les mettrez sur une chevrette avec un feu ardent dessous ; vous les couvrirez d'un four de campagne bien chaud : au moment de servir, vous en ôterez la graisse, et vous les saucez avec une italienne. (*Voyez* Sauce italienne.) Si vous avez un grand four chaud, elles cuiront encore mieux; l'on peut aussi les mettre au gratin sans les désosser.

Sautés de filets de Cailles.

Vous prenez les filets de douze cailles que vous parez et arrangez dans un sautoir; vous faites tiédir un morceau de beurre que vous versez sur vos filets : au moment de servir vous les mettez sur un feu ardent; quatre ou cinq minutes suffisent pour les cuire; égouttez-les, et dressez-les en couronnes sur votre plat avec un croûton glacé entre chaque filet; vous en faites le tour du plat, puis vous en garnissez l'intérieur; si vous les servez pour hors-d'œuvre, six cailles suffisent; vous les saucez avec une espagnole claire, dans laquelle vous mettez gros comme la moitié d'une noix de glace. (*Voyez* Sauce espagnole.)

DE LA BÉCASSE.

La bécasse est un gibier volatil très-estimé : la fin de l'hiver est le tems où elles sont le plus grasses, et les meilleures se prennent dans le tems des brouillards. Il y en a de plusieurs espèces : la bécasse, la bécassine, la moyenne bécassine et le bécasseau; il faut cuire ce gibier un peu vert, c'est-à-dire qu'il soit rouge.

Salmis de Bécasses.

Vous mettez trois bécasses à la broche : quand elles sont froides, vous levez les membres le plus correctement possible; vous les parez et les mettez dans une casserole; concassez vos débris dans un mortier, et jetez-y une pincée de persil en feuilles, six échalottes, un peu de laurier, une

gousse d'ail, si vous l'aimez, du gros poivre; vous donnez quelques coups de pilon sur ces débris, vous mettez un morceau de beurre dans une casserole, et la posez sur le feu : vous y mettez vos débris pilés; faites-les revenir pendant dix minutes; versez-y un verre de vin blanc, six cuillerées à dégraisser d'espagnole, trois cuillerées de consommé; vous ferez réduire le tout à presque moitié : ayez soin que votre sauce soit bien pilée; vous la passerez à l'étamine en la foulant, puis vous la mettrez sur vos membres de bécasses que vous tiendrez chauds sans les faire bouillir : au moment de servir, vous dressez vos membres, et vous arrangez des croûtes entre, dessous ou dessus, à votre volonté.

Si vous n'avez point de sauce, vous ferez un roux léger, et vous y mettrez vos débris pilés que vous passerez dedans; vous y versez un verre de vin blanc, deux verres de bouillon, un clou de girofle, du sel; vous ferez réduire votre sauce à moitié, et vous la passerez comme il est dit ci-dessus.

Salmis de table à l'esprit de vin.

Lorsque vos bécasses sont sur la table, vous les dépecez et les laissez sur le plat que vous mettez sur un réchaud à l'esprit de vin; ajoutez du sel, du poivre, plein une cuillère à bouche d'échalottes hachées, les trois-quarts d'un verre de vin blanc, le jus de trois citrons, du beurre gros comme la moitié d'un œuf; vous saupoudrez votre salmis de chapelure de pain; vous le laissez migeoter dix minutes en le retournant de tems en tems : voyez si votre sauce est de bon sel, et distribuez vos morceaux.

Salmis de chasseur.

Vous mettez vos bécasses à la broche; vous les dépecez, vous placez les membres dans une casserole; hachez le foie et l'intérieur de la bécasse que vous mettez avec vos membres, de la ciboule ou de l'échalote hachée, deux verres de vin blanc, du sel, du poivre fin, quelques croûtes de

pain; vous faites jeter deux ou trois bouillons à votre salmis, et vous le servez.

Bécassine à la minute.

Troussez vos bécassines, flambez-les; vous les épluchez, ensuite vous mettez vos bécassines dans une casserole sur un feu ardent, avec un bon morceau de beurre, des échalottes hachées, un peu de muscade rapée, du sel, du gros poivre : quand vous les avez sautées sept ou huit minutes, vous y mettez le jus de deux citrons, un demi-verre de vin blanc, un peu de chapelure de pain; vous les laissez sur le feu jusqu'à ce que votre sauce ait jeté un bouillon; après cela vous les retirez de dessus le feu et vous les servez.

Sautés de filets de Bécasse.

Vous levez les filets de six bécasses, vous les parez et vous les mettez dans votre sautoir ou tourtière; vous faites tiédir un bon morceau de beurre, et vous le versez dessus; vous y ajotez du sel, du gros poivre, un peu de romarin en poudre : au moment de servir, vous mettez vos filets sur un feu ardent; lorsqu'ils ont cuit d'un côté, vous les retournez; ne les laissez qu'un instant au feu : il ne faut pas qu'ils soient trop cuits; vous les égouttez et vous les dressez en couronnes, un croûton entre; faites suer les débris de vos bécasses avec un demi-verre de vin blanc, une feuille de laurier, un clou de giroîle, et laissez tomber votre suage à glace; lorsqu'il est réduit, vous y mettez un demi-verre de vin blanc, un verre de bouillon, plein six cuillères à dégraisser d'espagnole; vous faites réduire le tout à moitié. Passez votre sauce à l'étamine, et versez-la sous vos filets.

Si vous n'avez pas de sauce, vous mettrez avec votre suage un verre de vin blanc, trois verres de bouillon; vous laisserez migeoter votre suage, et vous ferez un roux léger, que vous mouillerez avec votre suage; ajoutez-y du sel, du

gros poivre; vous ferez réduire votre sauce, vous la dégraisserez, et la passerez à l'étamine; lorsque vous la servirez, vous y mettrez le jus d'un citron. Voyez si elle est d'un bon sel.

Filets de Bécasses en canapé.

Vous levez les filets de quatre bécasses; vous les parez; arrangez-les dans votre sautoir; vous les assaisonnez de sel et de gros poivre, vous faites tiédir un morceau de beurre, vous le versez sur vos filets, vous prenez l'intérieur de vos bécasses, excepté le gésier; vous mettez gros comme un œuf de lard cuit, un peu de persil et d'échalotes bien hachés, un peu d'aromates pilés, du sel, du gros poivre; vous hacherez le tout ensemble avec votre couteau. Quand votre farce sera finie, vous ferez des croûtons un peu plus grands et de la forme de vos filets; ils seront épais d'un demi-pouce : avant de les passer ou les faire jaunir dans le beurre, vous ferez une incision à une ligne du bord, en dedans, tout à l'entour; quand votre croûton sera passé, vous le creuserez de manière qu'il puisse contenir de la farce; alors dans chaque croûton vous en mettrez à comble, afin que vous puissiez y placer votre filet; tous vos croûtons remplis, un bon quart-d'heure avant de servir, vous les mettrez dans le four, ou sur un gril à un feu doux, et un four de campagne assez chaud pour pouvoir cuire vos canapés; alors vous sauterez vos filets, vous dresserez à plat vos croûtons et vous poserez un filet sur chaque croûton : vous y mettrez la même sauce que la précédente; vous y ajouterez gros une noix de glace. Au défaut de la première, servez-vous de celle qui suit.

Sauté de filets de Bécasses à la provençale.

Préparez vos filets comme les précédens; vous les assaisonnez de sel, de poivre, des quatre épices; vous les couvrez d'huile : vous y mettez une gousse d'ail pilé; versez de l'huile dans une casserole avec vos débris de bécasse;

vous les faites revenir dedans avec une pincée de persil en feuilles, une gousse d'ail, deux clous de girofle, six échalotes, une feuille de laurier; quand vos débris seront bien revenus, vous y mettrez plein une cuillère à bouche de farine; vous les mouillerez avec un verre de vin blanc, trois verres de bouillon : vous ferez réduire votre sauce à moitié; dégraissez-la et passez-la à l'étamine : au moment de servir, vous sauterez vos filets, et vous les dresserez en couronnes, un croûton glacé entre chaque; vous mettrez le jus d'un citron dans votre sauce, avec un peu de zeste; vous la verserez sur vos filets.

Croûtons de purée de Bécasses.

Vous mettrez trois ou quatre bécasses à la broche; quand elles seront cuites, vous les laisserez refroidir; vous enleverez les chairs et l'intérieur de vos bécasses : vous les mettrez dans le mortier avec du lard gras, cuit, de la grosseur d'un œuf et demi, un peu d'aromates pilés; puis vos débris dans une autre casserole avec un verre de vin blanc, un peu de persil en feuilles, une feuille de laurier, un clou de girofle, deux verres de bouillon, plein six cuillères à bouche de velouté; vous ferez réduire cette sauce à moitié : vous la passerez à l'étamine en la foulant un peu : lorsqu'elle sera froide, vous pilerez les chairs de vos bécasses, et vous y verserez cette sauce. Si votre purée passait difficilement, vous la mouilleriez avec un peu de consommé; vous la mettrez eusuite dans une casserole : ayez attention de la tenir chaude sans bouillir, ou au bain-marie : vous ferez des croûtons ovales-pointus, épais d'un bon pouce et demi; avant que de leur donner couleur dans le beurre, vous ferez une incision à une ligne du bord en dedans, et tout à l'entour; vous mettrez vos croûtons dans le beurre; quand ils auront couleur, vous les égoutterez et les viderez, c'est-à-dire vous ôterez la mie de l'intérieur de votre croûton : au moment de servir, vous mettrez votre purée dedans.

DE LA SARCELLE.

La sarcelle est plus petite que le canard, et lui ressemble; sa chair est plus délicate. Il ne faut pas la confondre avec le Rouge-gorge, oiseau de rivière qui a la plume de la gorge rouge : il est plus gros.

Sarcelles en entrée de broche.

Vous plumez et videz vos sarcelles; vous les flambez légèrement; nettoyez-les avec attention pour qu'il n'y reste pas de duvet ni de tuyau, vous les troussez et les fixez avec une aiguille à brider et de la ficelle; vous hachez un peu d'écorce de citron, que vous mêlez avec un morceau de beurre, du sel, du gros poivre, et le jus d'un citron; vous mettez ce beurre assaisonné dans le corps de vos sarcelles, vous leur donnez une forme agréable, vous les mettez à la broche; couvrez-les de tranches de citron; vous les enveloppez de bardes de lard et de papier beurré, que vous saupoudrez de sel; vous ficelez bien votre papier, pour qu'il puisse contenir votre assaisonnement, lorsqu'elles seront en broche : trois-quarts d'heure avant de servir, vous les mettrez au feu; au moment de servir, débridez-les, égouttez-les, c'est-à-dire faites sortir le beurre qu'elles ont dans le corps, et ôtez les tranches de citron qui sont dessus : vous les dresserez sur votre plat, vous verserez plein trois cuillères à dégraisser d'espagnole travaillée, une cuillerée de consommé, gros comme une noix de glace, le zeste d'un quart de citron, un peu de gros poivre; vous ferez jeter un bouillon à votre sauce, et vous la mettrez sous vos sarcelles. (*Voyez* Espagnole travaillée.)

Sauté de filets à la Viard.

Prenez les filets de cinq sarcelles, vous en ôtez les nerfs qui se trouvent sur le côté de la peau; vous les coupez en aiguillettes, c'est-à-dire vous coupez le filet en quatre ou cinq dans son long, toutes de la même grosseur; vous les

placez dans un sautoir : vous les assaisonnez de sel, de gros poivre, une petite pincée d'aromates pilés : faites tiédir ensuite un morceau de beurre, et versez-le dessus : vous ferez suer de vos débris avec un verre de vin blanc : quand ils seront tombés à glace, vous y mettrez plein une cuillère à pot de consommé; vous ferez migeoter pendant une heure, et vous passerez votre suage au tamis de soie; vous mettrez dans une casserole plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole; vous y joindrez votre suage, et vous la laisserez réduire à moitié; vous la passez à l'étamine, vous y ajouterez un peu de zeste de bigarade et le jus de la bigarade, et gros comme une noix de glace; vous ferez bien chauffer votre sauce sans la faire bouillir : au moment du service, mettez votre sautoir sur un fourneau ardent : quand vos filets sont roidis de tous côtés, et que vous les jugez cuits, vous penchez votre sautoir, et mettez vos filets sur la hauteur, pour que vous ne preniez pas de beurre avec la cuillère; vous les mettez sur le plat en forme de buisson, et vous les arrosez de votre sauce.

Si vous n'avez ni sauce ni le tems d'en faire, vous laissez réduire à glace le jus de vos filets; vous ôtez les trois-quarts du beurre de votre sautoir, versez plein une cuillère à bouche de farine que vous mêlez avec votre beurre; vous mettez un verre de bouillon, un peu de sel, un peu de gros poivre; faites ensuite jetter quelques bouillons à votre sauce; vous la passez à l'étamine, vous pressez un citron : si vous n'avez pas de bigarade, vous y mettez un peu de zeste et de glace, si vous en avez : vous tiendrez votre sauce chaude sans la faire bouillir, et vous la verserez sur vos aiguillettes.

Sarcelles à la Batelière.

Vous levez les cuisses, les filets et le croupion de vos sarcelles; vous coupez vos filets en trois dans leur longueur et de la même grosseur; vous mettez un bon morceau de beurre avec vos morceaux de sarcelles, des

échalotes hachées, du persil, du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée dans une casserole que vous tenez sur un feu ardent, vous sautez ce qui est dans votre casserole pendant dix à douze minutes, vous tâtez si vos morceaux sont bien roidis, ensuite prenez plein une cuillère à bouche de farine que vous mêlez bien avec votre ragoût, vous y mettez un verre de vin blanc, remuez un instant votre ragoût jusqu'à ce qu'il ait jeté un bouillon : si votre sauce était trop liée, vous y ajouteriez un demi-verre de vin blanc. Sitôt que votre ragoût aura jeté un bouillon, vous le retirerez du feu pour le manger de suite. Si vous êtes à la ville, quand vos sarcelles seront assez sautées, vous y mettrez la moitié d'une cuillerée de farine, le jus de deux citrons, un peu de son zeste, et plein trois ou quatre cuillères à dégraisser de bouillon, vous tournerez votre ragoût sur le feu quand il est lié : voyez s'il est de bon sel, et servez-le.

DE LA GRIVE.

L'automne est le tems où l'on fait le plus usage de la grive, et celui où elle est meilleure, elle est à-peu-près grosse comme un merle : on la mange plus communément à la broche.

Grives en cerises.

Prenez douze grives, ou plus, bien fraîches, vous les plumez soigneusement pour conserver leur peau entière, vous les flambez légèrement, vous les désossez en commençant par le dos. Lorsqu'elles sont bien désossées, vous prenez les foies que vous pilez avec le dos du couteau, vous les mêlez avec de la farce fine, un peu d'aromates pilés, du gros poivre, vous en remplissez votre grive; mais avant vous faites passer dans le milieu du corps une patte, dont vous avez coupé un gros bout, afin que cela représente la queue d'une cerise. Lorsque le corps est rempli de farce, vous rapprochez les chairs avec une aiguille, et vous les assujettissez, mettez ensuite vos grives dans une cas-

serole avec du sel, du gros poivre, vous faites tiédir un morceau de beurre, vous le versez sur vos grives : une demi-heure avant de servir, vous les faites migeoter dans le beurre : au moment de servir, vous les égouttez, vous en ôtez les fils qui les tiennent : arrangez-les sur le plat comme des cerises dans un compotier, saucez-les avec une italienne (*Voyez* Sauce italienne).

Si vous n'en avez pas, faites attacher le jus que vos grives ont rendu, ôtez les trois-quarts du beurre, vous y mettrez un peu de persil, des échalotes hachées que vous passerez un instant dans votre beurre, ajoutez-y plein une demi-cuillère à bouche de farine, la moitié d'un verre de vin blanc, autant de bouillon, vous ferez jeter quelques bouillons à votre sauce, vous la dégraisserez : voyez si elle est assez liée et d'un bon sel, servez-vous en pour vos grives.

Grives au gratin.

Vous préparerez vos grives comme les précédentes, vous aurez assez de farce pour en couvrir le fond du plat, versez dans votre farce plein une cuillère à dégraisser de velouté que vous mêlerez bien, vous la mettrez ensuite sur votre plat que vous placerez sur un feu doux, pour assujettir votre farce; alors vous y arrangerez vos grives que vous avez roidies dans le beurre sans y mettre de pâte : quand vous aurez ôté le fil qui tenait les chairs, vous les mettrez sur votre farce, couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier beurré, vous les arrangerez dans le gratin : un quart-d'heure avant de servir, si vous n'avez pas de four, vous les tiendrez sur un fourneau doux avec un four de campagne bien chaud : au moment de servir, vous ôtez avec une mie de pain tendre tout le gras qui se trouve dans votre plat, vous les saucez avec une italienne (*Voyez* Italienne.)

DE LA MAUVIETTE.

La mauviette est un oiseau des champs très-connu sous le nom d'alouette. Le tems où elles sont meilleures est vers la fin de l'automne et dans l'hiver, elles sont alors plus délicates et plus grasses.

Mauviettes aux fines herbes.

Plumez, troussez et flambez vos mauviettes, vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole avec quinze ou dix-huit mauviettes, du sel, du gros poivre, un peu d'aromates pilés, vous les posez sur un feu ardent. Lorsque vous les avez sautées dans votre beurre pendant sept ou huit minutes, vous y mettez plein une cuillère à bouche de persil haché bien fin, autant d'échalottes hachées de même, des champignons aussi hachés, vous les sautez avec des fines herbes pendant sept ou huit minutes, versez-y plein deux cuillères à dégraisser d'espagnole, une cuillerée de bouillon, vous les remuerez dans leur sauce sur le feu ; au premier bouillon, retirez-les et servez-les : si vous n'avez pas de sauce, vous y suppléerez par une cuillerée à bouche de farine, que vous mêlerez bien avec vos oiseaux, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, faites jeter à votre sauce un bouillon seulement : voyez si votre ragoût est d'un bon sel.

Mauviettes en croustade.

Vous désossez douze mauviettes ; vous en prenez l'intérieur, excepté le gésier, vous hachez, et vous mettez ce hachis sur un plat d'argent avec autant de farce cuite, un peu de sel et de gros poivre, un peu de fines herbes, une barde de lard par-dessus, posez-la ensuite sur un fourneau doux, et le four de campagne par-dessus. Lorsque votre farce sera cuite, vous la mettrez dans une casserole, versez dedans plein deux cuillères à dégraisser de velouté que vous mêlerez bien avec votre farce, vous

en mettrez dans l'intérieur de vos mauviettes, vous leur donnerez la forme d'une petite boule ou d'un ovale, si vous voulez, vous les coudrez avec du fil, pour qu'elles ne perdent pas leur forme, mettez un morceau de beurre dans une casserole, vous le ferez tiédir, vous y mettrez vos mauviettes avec un peu de sel et de gros poivre, un peu des quatre épices, vous les tiendrez sur un feu doux pendant sept ou huit minutes; lorsqu'elles seront bien roidies, vous les égoutterez; ayez des croûtons faits avec la mie de pain, épais d'un pouce et demi, vous y ferez une incision en dedans de son plat à une ligne du bord, vous les passerez dans le beurre, lorsqu'ils auront belle couleur, vous les en retirerez, laissez-les égoutter sur un linge blanc, vous en ôterez le milieu, vous mettrez dedans de votre farce, et votre mauviette à laquelle vous aurez ôté le fil, vous laisserez un peu de vide par-dessus votre farce pour y mettre un peu de sauce; quinze minutes avant de servir, vous posez vos croûtons, garnis de mauviettes, sur une tourtière, et les mettez au four, ou sous un four de campagne qui ne soit pas trop chaud : au moment de servir, dressez vos croûtons sur un plat, et dans chaque vous dresserez un peu de sauce italienne (*Voyez* Sauce italienne.)

Côtelettes de mauviettes.

Vous leverez la chair de l'estomac de vos mauviettes, vous y passerez un bout de patte en lui coupant un gros bout, comme si c'était une côtelette : vous aurez soin d'applatir chaque morceau de l'estomac, pour qu'il prenne plus de surface, arrangez vos côtelettes sur un plat d'argent, assaisonnez-les de sel, gros poivre, faites tiédir un morceau de beurre, et versez-le par-dessus : au moment du service, vous les mettez sur un feu ardent; sitôt qu'elles ont reçu un peu de chaleur, vous les retournez; après qu'elles ont resté un instant sur le feu, retirez-les, vous penchez votre plat, et vous retirez vos côtelettes sur la

hauteur, pour que votre beurre se sépare de vos côtelettes, vous les dressez en couronnes, saucez-les avec un peu d'espagnole dans laquelle vous mettrez gros comme la moitié d'une noix de glace. (*Voyez* Espagnole.)

VOLAILLE.

DU CANARD.

Il y a plusieurs sortes de canards : celui de basse-cour et le sauvage sont les plus connus, et ceux dont on fait le plus d'usage. Le canard que l'on nourrit est employé plus volontiers pour entrée, et le sauvage pour rôti. L'endroit où l'on fait les meilleurs élèves est Rouen. Il n'y a rien au-dessus des cannetons de ce pays.

Canard poêlé sauce bigarade.

Quand vous avez plumé, vidé et flambé votre canard, vous lui troussez les pattes en dedans des cuisses, vous les bridez avec de la ficelle, vous lui rentrez le croupion dans le corps pour le raccourcir, vous l'assujétissez avec l'aiguille à brider et de la ficelle, vous donnez à votre canard une forme ronde et raccourcie; vous lui frottez l'estomac avec un jus de citron, vous mettez des bardes de lard dans votre casserole, votre canard dessus : vous le couvrez de bardes, vous mettez une poèle pour le cuire (*Voyez* Poêle.) une heure avant de servir, vous le mettez au feu : faites-le migeoter jusqu'au moment de servir, vous l'égouttez, le débridez, et le dressez ensuite sur le plat, vous mettrez plein trois cuillères à dégraisser d'espagnole travaillée, un peu de gros poivre, le jus d'une bigarade, avec un peu de son zeste, vous placerez cette sauce au feu, au premier bouillon, vous la verserez sous votre canard: faute de bigarade, servez-vous de citron. (*Voyez* Sauce espagnole travaillée.)

Canard à la purée de lentilles.

Vous préparez votre canard comme celui dit à la poêle, vous mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, votre canard dessus, quelques tranches de rouelle de veau, deux carottes, trois oignons, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil et ciboules, vous couvrez votre canard de bardes, vous y versez plein une cuillère à pot de bouillon : si votre canard est tendre, trois quarts-d'heure suffisent pour le cuire; s'il est dur, laissez-le davantage au feu : au moment de servir, vous l'égouttez, le débridez et le dressez sur le plat, vous le masquez, si vous voulez, d'une purée de lentilles : si votre canard est bien blanc et bien potelé, vous mettez la purée dessous. (*Voyez* Purée de lentilles.) Vous pouvez aussi le servir à la purée de navets ou de pois.

Canard aux navets.

Vous faites cuire votre canard comme le précédent, vous mettez dans la cuisson cinq ou six navets coupés en tranches : au moment de servir, vous l'égouttez, le débridez et le dressez, vous mettez dans votre ragoût de petits navets dessous ou dessus votre canard. (*Voyez* Navets pour entrée.)

Autre canard aux navets.

Quand votre canard est vidé, flambé, troussé, vous faites un roux; dès qu'il est bien blond, vous mettez votre canard dedans, vous le faites revenir : lorsque les chairs sont fermes partout, vous versez plein deux cuillères à pot de bouillon, si vous en avez; faute de bouillon, de l'eau, du sel, du poivre, une feuille de laurier, tournez votre canard avec son mouillement jusqu'à ce qu'il bouille, vous y ajouterez un bouquet de persil et de ciboules, vous le ferez aller à grand feu : quand votre canard sera aux trois quarts cuits, vous y mettrez des navets, tous de la

même grosseur, que vous aurez tournés, vous les sauterez dans du beurre; lorsqu'ils sont bien blonds, vous les laissez égoutter, réunissez-les à votre canard, vous le ferez aller à petit feu, vous le dégraisserez, vous y mettrez un petit morceau de sucre: au moment de servir, vous le débridez, et vous versez votre ragoût de navets par-dessus: voyez s'il est de bon sel.

Canard aux olives.

Troussez et faites cuire votre canard comme celui dit à la poêle, vous tournez vos olives, c'est-à-dire vous enlevez la chair de dessus son noyau en tire-bouchon, vous la conservez entière pour qu'elle reprenne sa première forme, vous leur faites jeter un bouillon dans l'eau, si vous voulez, ou bien vous le mettez dans une casserole, avec plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole, deux fois autant de consommé ou bouillon, un peu de gros poivre: vous ferez cuire vos olives sur un feu ardent: quand la sauce sera réduite à un tiers, vous les retirerez du feu, tenez-les chaudes au bain-marie.

Si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un roux léger, que vous arroserez avec le mouillement où aura cuit votre canard, vous le passerez au tamis de soie: en cas que votre sauce ne soit pas assez longue, vous y mettrez du bouillon: au moment de servir, vous égoutterez votre canard, débridez-le, et dressez-le sur votre plat, et versez ensuite votre ragoût d'olives dessous.

Canard en aiguillettes.

Troussez, bridez et faites cuire votre canard comme celui dit à la poêle: quand il sera aux trois quarts cuit, au moment de servir, vous l'égouttez, le débridez, servez-le sur votre plat, faites-lui huit ciselures sur l'estomac, quatre de chaque côté; vous hachez très-fin plein une cuillère à bouche d'échalotes que vous mettez dans une casserole, avec du blond de veau plein deux cuillères à dégrais-

ser, du gros poivre, un peu de muscade rapée, un peu de sel, vous ferez jeter quelques bouillons à vos échalotes, vous les retirerez du feu, pressez le jus de deux citrons dans votre sauce : vous la verserez sur les incisions de votre canard. On peut mettre son canard en entrée de broche, ou tout simplement à la broche.

DU DINDON.

Le dindon a une chair blanche et très-bonne, quand il n'a pas souffert. Il y aurait trop à dire, s'il fallait décrire tous les mets qu'on peut faire avec cette volaille : les meilleurs sont les jeunes et les plus gras.

Dindon en daube.

Quand le dindon est vieux, c'est assez l'usage de le manger en daube. Vous le plumez et le videz, coupez-lui les pattes, et troussez les cuisses en dedans, vous les assujettissez avec de la ficelle et une aiguille à brider, vous le flambez, l'épluchez et l'assaisonnez de gros lardons, de sel, de poivre, des quatre épices et de fines herbes : si vous voulez, vous piquez l'estomac et les cuisses de votre dindon le plus menu possible, vous mettez des bardes de lard dans une braisière, votre dindon par-dessus, deux jarrets de veau, les pattes du dindon, quatre carottes, six oignons, trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, du thym, un bouquet de persil et de ciboules, vous couvrez votre dindon de bardes, d'un morceau de papier beurré, mouillez-le avec du bouillon, plein quatre cuillères à pot, plus, si le dindon est gros, un peu de sel, vous le faites migeoter pendant trois heures et demie; quand il est cuit, vous retirez votre braisière du feu, n'ôtez votre dindon qu'une demi-heure après, afin qu'il ne se hâle pas, vous passez votre mouillement à travers une serviette fine, vous le ferez réduire d'un quart, ou plus, s'il est trop long, cassez ensuite un œuf dans une casserole; vous le battrez bien,

et vous verserez la gelée dessus; vous la fouetterez bien avec votre œuf : voyez si elle est de bon goût. Si elle en manquait, vous y mettrez un peu d'aromates, quelques feuilles de persil, quelques queues de ciboules; vous la tiendrez sur le feu en la mouvant avec force jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir; quand elle aura jeté ses premiers bouillons, vous la placerez sur le bord du fourneau avec un couvercle et du feu dessus; laissez-la migeoter une demi-heure; après vous la passerez soigneusement à travers une serviette fine et vous la laissez refroidir pour la servir à l'entour de la daube : pour plus d'économie, on met un pied de veau dans sa daube en place de jarret de veau.

Galantine de Dindon.

Vous flamberez votre dindon, ayez soin qu'il ait une bonne chair et qu'il soit bien nourri; vous commencerez à le désosser par le dos : prenez garde de gâter l'estomac; quand il sera désossé entièrement, et que les nerfs des cuisses seront ôtés, vous leverez une partie des chairs de l'estomac à un demi-pouce près de la peau; vous ferez de même aux cuisses; mettez avec les chairs que vous avez coupées du dessus de votre dindon, celle de deux ou trois poules, ou simplement du veau ou autre viande, cela est à volonté. Si vous avez deux livres de viande, vous y mettrez deux livres de lard le plus gras possible; vous hachez le tout ensemble : joignez-y du sel, du poivre, des quatre épices, des fines herbes; si vous voulez, lorsque votre sauce est hachée bien fine, vous assaisonnez des moyens lardons avec des aromates pilés, du sel, du poivre, et vous lardez les chairs de votre dindon; vous faites ensuite un lit de farce épais d'un pouce que vous aplanissez bien également; vous mettez sur ce lit de farce des truffes coupées en long, de la langue à l'écarlate, des lardons de lard, des filets mignons de votre dindon, des volailles, et des foies gras si vous en avez; vous

remettez un lit de farce, et, de même qu'au premier lit, des truffes, de la langue, des lardons, etc. : vous ferez la même cérémonie jusqu'à ce que vous n'ayez plus de farce; votre farce employée, vous roulez votre dindon de manière qu'il contienne toute la farce, sans qu'il s'en échappe d'aucun côté; avec une aiguille à brider et de la ficelle, vous cousez les chairs comme elles étaient dans leur forme première; vous donnerez une forme longue à votre galantine; vous la couvrez de bardes de lard, un peu de sel, vous l'enveloppez dans un canevas avec quatre ou cinq feuilles de laurier; vous liez vos deux bouts, et vous ficelez votre galantine par-dessus le canevas pour qu'elle conserve sa forme; mettez des bardes de lard dans une braisière, votre galantine par-dessus; ajoutez-y deux jarrets de veau, six carottes, six oignons, un fort bouquet de persil et de ciboules, les débris de votre dindon, quatre feuilles de laurier, un peu de thym, trois clous de girofle, plein trois cuillères à pot de bouillon, plus, si votre pièce est forte; vous la mettez au feu et la ferez migeoter pendant trois heures; lorsqu'elle sera cuite, vous la retirerez; vous ne retirerez votre galantine qu'une demi-heure après; en la sortant de votre cuisson, vous la presserez pour en extraire le jus, et la conserverez dans son canevas jusqu'à ce qu'elle soit froide; vous passerez votre mouillement à travers une serviette fine; cassez un œuf entier, ou deux si le jus est long; vous les battrez avec votre gelée : goutez si elle est de bon goût, et vous la mettrez sur le feu en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle bouille; alors vous la tiendrez sur le bord du fourneau; couvrez-la, et mettez un feu ardent sur le couvercle; lorsque votre gelée aura migeoté pendant une demi-heure, vous la passerez à travers une serviette fine; laissez-la refroidir pour en faire l'usage que vous jugerez à propos. Il y a des personnes qui font des omelettes vertes; elles mettent des pistaches, des carottes, etc. dans leur galantine pour varier les couleurs; mais ce n'est pas le goût général, et elle est plus susceptible de se gâter.

Ailerons de Dindons en haricot.

Vous prenez dix ailerons de jeunes dindons; vous les échaudez, les flambez, les parez, les désossez; mettez-les ensuite dans une casserole avec des bardes de lard dessus et dessous; posez une poèle par-dessus, et faites-les migeoter une heure et demie, ou plus si vos ailerons sont vieux : au moment du service, vous les égouttez et les dressez en couronnes : mettez des petits navets dans le milieu de votre ragoût. (*Voyez* petits navets pour entrée.)

Autrement vous ferez un roux léger; vous sauterez vos ailerons dedans; arrosez-les avec du bouillon à grand mouillement pour les faire aller à grand feu, vous y mettez ensuite un bouquet de persil et ciboules garni : ayez soin d'écumer, de dégraisser votre ragoût; quand vos ailerons seront aux trois quarts cuits, vous y mettrez vos navets que vous aurez tournés en petits bâtons de la même grosseur; faites-les roussir dans le beurre au moment de servir : voyez si votre ragoût est de bon sel.

Ailerons en haricot vierge.

Vous préparerez vos ailerons comme les précédens, vous les ferez cuire dans une poèle, comme il est dit; tournez des navets en petits bâtons, en olives ou autrement, mais tous de la même grandeur et de la même grosseur; vous les sauterez dans du beurre à blanc, c'est-à-dire de ne pas les laisser prendre couleur : au bout d'un quart-d'heure, vous y verserez plein huit cuillères à dégraisser de velouté : si vous n'en avez pas, vous y mettrez plein une cuillère à bouche de farine que vous mêlerez avec votre beurre et vos navets; ajoutez-y plein une cuillère à pot de bouillon, un peu de gros poivre, une feuille de laurier; vous le ferez aller à grand feu; vous les écumerez et les dégraisserez : lorsque vos navets seront cuits, vous égoutterez vos ailerons; dressez-les en couronnes; vous mettrez dans vos na-

vets une liaison de deux jaunes d'œufs, et vous les mettez dans le milieu de vos ailerons.

Ailerons à la chicorée.

Echaudez vos ailerons, flambez-les, vous les désossez; vous les piquez de lard fin; (*Voyez* la manière de piquer.) vous mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, quelques tranches de veau, deux carottes coupées en tranches, deux oignons, un clou de girofle, une feuille de laurier, et vos ailerons par-dessus cet assaisonnement, un rond de papier beurré, plein une cuillère à pot de consommé ou de bouillon; vous les ferez migeoter pendant une heure, feu dessus et dessous; faites attention que vos ailerons ne prennent pas trop de couleur : au moment de servir, vous les égouttez; placez-les, et mettez de la chicorée sur le plat, vos ailerons par-dessus, ou bien vous les dressez en couronnes, et votre chicorée dans le milieu. (*Voyez* chicorée pour entrée.)

Ailerons en chipolata.

Echaudez, flambez et désossez vos ailerons; vous les parez; vous mettez un morceau de beurre dans une casserole avec vos ailerons; vous les sautez sur le feu d'un fourneau ardent : lorsqu'ils sont revenus dans votre beurre, vous y mettez une cuillerée à bouche de farine, plein deux cuillères à pot de bouillon, une feuille de laurier, du gros poivre; vous ferez aller vos ailerons à grand feu; ayez soin d'écumer; vous ferez blanchir du petit lard que vous couperez en carrés plats pour ajouter à vos ailerons; joignez-y aussi des champignons les plus blancs possibles, un bouquet de persil et ciboules; lorsque votre ragoût sera aux trois quarts cuit, vous y mettrez vingt-quatre petits oignons bien épluchés et de la même grosseur, des marrons que vous aurez mondés, des saucisses longues que vous liez par le milieu, et que vous faites blanchir; dégraissez votre ragoût, et mettez ces ingrédiens dedans,

quand il sera cuit et au moment de servir, dressez vos ailerons sur votre plat; ôtez le bouquet et la feuille de laurier de votre ragoût : voyez s'il est de bon sel, et mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs; vous le versez sur vos ailerons.

Ailerons au soleil.

Vous sauterez vos douze ailerons dans le beurre comme pour la chipolata; vous y mettrez plein huit cuillères à dégraisser de velouté, la moitié d'une cuillère à pot de bouillon, une feuille de laurier, du gros poivre, un clou de girofle, un bouquet de persil et ciboules; vous ferez bouillir vos ailerons, vous les écumerez; aux trois quarts cuits, vous les dégraisserez; ensuite, lorsqu'ils seront cuits, vous ferez réduire votre sauce de manière qu'elle soit bien liée; retirez le bouquet, la feuille et le clou de girofle; vous mettrez dans votre ragoût une liaison de trois jaunes d'œufs, avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre : quand il sera lié, vous placerez vos ailerons pour refroidir sur une tourtière ou un plat, et leur sauce par-dessus; après cela, vous les barbouillerez bien de leur sauce, et les mettrez dans de la mie de pain; après vous les poserez dans une omelette de cinq œufs crus; vous les panerez une seconde fois également pour que la sauce ne coule pas dans la friture; donnez une belle forme à vos ailerons : au moment de servir, vous les faites frire; quand ils sont bien blonds, vous les égouttez sur un linge blanc, vous les dressez sur le plat, avec du persil frit dans le milieu.

Blanquette de Dindon.

Lorsque votre dindon est cuit à la broche et qu'il est froid, vous enlevez les chairs de l'estomac; vous les émincez, les aplatissez avec la lame du couteau; vous en coupez les angles, et vous parez le mieux possible votre blanc: ainsi arrangés, vous les mettez dans une casserole; vous tournez des champignons, vous les coupez en liards :

mettez-les dans de l'eau et du citron pour les conserver blancs : quand vous en avez une quantité suffisante pour votre blanquette, mettez un petit morceau de beurre dans une casserole, un peu de jus de citron et vos champignons dedans; vous les sautez sur le feu; quand ils n'ont plus d'eau, et que le beurre est en huile, vous y mettez plein six cuillères à dégraisser de velouté, autant de consommé; faites réduire le tout à moitié : ayez soin d'écumer et de dégraisser votre sauce, et vous la verserez sur le blanc de votre dindon qui est dans une petite casserole : au moment de servir, vous posez votre blanquette sur le feu avec une liaison d'un jaune d'œuf ou deux, selon comme votre blanquette est forte, et gros comme une noix de bon beurre : voyez si elle est de bon sel.

Quenelle de Dindon.

Vous prenez les chairs de l'estomac du dindon et vous vous servez du même procédé que pour faire des quenelles. (*Voyez* Quenelle.)

Croquettes de Dindon.

Quand votre dindon est cuit à la broche, vous le laissez refroidir; vous enlevez les blancs, vous les préparez de même que pour les croquettes de volailles. (*Voyez* Croquettes de volaille.)

Cuisses de Dindon sauce Robert.

Levez les cuisses d'un dindon cuit à la broche; vous les ciselez avec votre couteau, assaisonnez-les de sel, de poivre; vous les mettez sur le gril à un feu doux : quand elles sont grillées, vous servez une sauce Robert dessous. (*Voyez* Sauce Robert.)

POULARDE ET CHAPON.

La poularde et le chapon de sept à huit mois sont les meilleurs; leur chair n'en est que plus succulente. Les

poulardes les plus estimées sont celles du Mans et du pays de Caux : plus vieilles d'un an, elles ont souvent pondu; alors elles ont le derrière rouge et très-fendu. Le chapon a la chair rougeâtre et l'ergot long, alors ils ne sont plus propres l'un et l'autre qu'à prendre les chairs pour des quenelles et pour faire du bouillon.

Chapon poêlé.

Lorsque votre chapon est plumé et flambé très-légèrement, vous l'épluchez et le videz; vous couchez les pattes sur les cuisses; vous les bridez, c'est-à-dire, vous prenez une aiguille à brider et de la ficelle : vous la passez de travers en travers pour aller joindre l'autre cuisse; vous repassez encore l'aiguille, en mettant la patte et l'os de la cuisse entre votre ficelle; vous serrez par ce moyen bien votre nœud, et vous faites bomber l'estomac; vos pattes se trouvent assujetties et ne se dérangent pas en cuisant; vous mettez des bardes de lard dans une casserole, votre chapon par-dessus; vous le couvrez de tranches bien minces de citron et vous le recouvrez de bardes de lard et une poêle par-dessus : (*Voyez* poêle.) une petite heure suffit pour le cuire.

Si vous n'avez pas de poêle, vous y mettrez quelques carottes, oignons, thym, laurier, un bouquet de persil, et vous la mouillez avec du bouillon : vous servez pour sauce sous votre chapon, du consommé, un jus clair, un aspic chaud, un beurre d'écrevisses, une sauce tomate, un suprême, un velouté lié, un sauté de champignons, des rocamboles, un ragoût de crêtes et de rognons. (*Voyez* l'article que vous préférez.)

Poularde à la Saint-Gara.

Quand elle est flambée, vidée, vous avez des lardons de lard gras; vous en faites aussi avec de la langue à l'écarlate; vous les assaisonnez de sel, de poivre, des quatre épices; remuez-les bien dans votre assaisonnement, vous ôtez intérieurement les os de l'estomac de votre poularde; vous lui

coupez les pattes, et vous troussez les cuisses en dedans; vous la piquez correctement d'un lardon de lard, d'un lardon de langue; que votre lardoire passe de l'estomac aux reins : vos lardons doivent former un ovale; mettez-les à pareilles distances; vous bridez votre poularde en faisant bomber l'estomac; donnez-lui une forme agréable; mettez ensuite dans une casserole des bardes de lard, plusieurs tranches de veau, quelques carottes coupées en tranches, quatre oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet de persil et ciboules, une feuille de laurier, un peu de thym : vous frottez de jus de citron plusieurs bardes dont vous couvrirez votre poularde, et vous la mettrez sur votre assaisonnement avec un rond de papier beurré pour la couvrir; versez aussi plein une cuillère à pot de bouillon et un peu de sel; vous la mettrez au feu une heure avant de servir, et qu'elle migeote; vous prendrez gros comme un œuf du plus rouge de la langue dont vous vous êtes servi; vous le pilerez jusqu'à ce qu'il soit pulvérisé, vous y mettrez gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un peu de gros poivre, un peu de muscade rapée; repilez tout cela; vous le mettrez dans une casserole, délayez-le avec une cuillerée à dégraisser de velouté : vous ferez chauffer votre purée, sans la faire bouillir, pour qu'elle se délaye, vous y verserez plein deux cuillères de consommé dans lequel vous aurez fait fondre gros comme la moitié d'une noix de glace; quand votre purée sera bien délayée; vous la passerez à l'étamine en la foulant : il faut que cette purée représente une sauce, et non une purée; il faut donc qu'elle soit claire; vous la tiendrez chaude au bain-marie : au moment de servir, égouttez votre poularde, débridez-la; vous la dressez sur votre plat, et vous mettez votre sauce dessous : ayez soin qu'elle soit bien rouge et d'un bon sel.

Poularde en petit deuil.

Flambez, épluchez, et videz votre poularde; vous lui

coupez les pattes, et vous troussez les cuisses en dedans, vous la bridez de manière à lui faire sortir l'estomac, vous la couvrez de tranches de citron et de bardes de lard, vous mettez des bardes de lard dans une casserole, votre poularde par-dessus, ajoutez-y une poèle, vous la faites cuire aux trois-quarts, et vous la retirez du feu; pour bien faire, il faudrait qu'elle fût froide; avec un petit morceau de bois, vous lui faites des trous sur l'estomac à distance égale, et dans chaque trou vous y mettez un petit lardon de truffes, tâchez qu'ils soient bien correctement mis, et que cela forme un ovale de toute la grandeur de l'estomac; votre pièce piquée, vous la couvrez de lard, mettez-la dans une casserole, et passez au tamis de soie le fond dans lequel elle a cuit; une heure avant de servir, vous la mettez mijoter : au moment de servir, vous l'égouttez et la débridez, dressez-la sur votre plat; vous hachez une truffe : passez-la avec un petit morceau de beurre, joignez-y du velouté plein trois ou quatre cuillères à dégraisser, une de consommé, très-peu de sel, un peu de gros poivre, vous faites jeter quelques bouillons à votre sauce : vous la mettez sous votre poularde.

Poularde aux Moules.

Vous troussez et faites cuire votre poularde comme celle dite poêlée, vous ratisserez vos moules, vous les laverez à plusieurs eaux, et vous les mettrez dans une casserole sur un feu ardent pour les détacher, ne les laissez pas bouillir pour qu'elles ne se racornissent pas; mettez-les à sec dans une casserole, passez un peu de persil et ciboules dans un petit morceau de beurre, vous y mettrez plein quatre cuillères à dégraisser de béchamelle, (*Voyez* Béchamelle,) et si vous n'en avez pas, du velouté, une cuillerée de consommé, un peu de muscade rapée, vous ferez jeter quelques bouillons à votre sauce, et vous la verserez sur vos moules; au moment de servir, vous égout-

tez votre poularde, vous la débridez, dressez-la sur votre plat, ajoutez dans vos moules une liaison de trois jaunes d'œufs : si c'est du velouté, vous les mettez sur le feu pour les lier, ne les laissez pas bouillir, vous masquerez votre poularde.

Autrement, si vous n'avez pas de velouté, mettez un peu de farine dans vos fines herbes et votre beurre, vous les mouillerez avec du bouillon, et vous ferez de même qu'il est marqué ci-dessus.

Poularde au riz.

Après avoir flambé votre poularde, vous la désossez entièrement par le dos, prenez garde de lui gâter l'estomac, vous faites bouillir dans du bouillon, pendant dix minutes, une demi-livre de riz bien lavé et bien épluché, vous le laissez égoutter sur un tamis de crin, prenez un quarteron de beurre dans une casserole, vous le faites tiédir, vous y mettez votre riz, vous rapez un peu de muscade, un peu de sel, un peu de gros poivre, et vous mêlez le tout ensemble, ajoutez-y quatre jaunes d'œufs que vous mélangez bien avec votre riz, vous le laissez refroidir, vous en emplissez votre poularde autant qu'elle en peut tenir, vous lui cousez le dos et lui donnez sa forme première : vous lui frottez ensuite l'estomac avec un jus de citron, couvrez-le de bardes de lard et ficelez-le, vous mettrez aussi des bardes de lard dans une casserole avec votre poularde et une poêle dans laquelle il n'y aura point de citron, vous la poserez sur le feu une heure avant de servir, vous aurez une demi-livre de riz propre que vous mettrez dans une casserole avec trois fois autant de consommé, c'est-à-dire que si la demi-livre de riz tient dans un verre, il en faut trois de consommé ou de bon bouillon, faites migeoter votre riz pendant trois quarts-d'heure, vous l'égoutterez sur un tamis de crin, prenez plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole bien réduite que vous mêlerez avec votre riz, vous y ajouterez gros comme un œuf de beurre : au moment de servir, vous égoutterez votre poularde, vous

ôterez le fil qui la tient, posez-la sur le plat, et faites un cordon de votre riz bien chaud, et vous verserez sous votre poularde une espagnole claire dans laquelle vous mettrez gros comme la moitié d'une noix de glace.

Si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un roux léger, vous passerez au tamis de soie le mouillement dans lequel a cuit votre poularde, et vous en arroserez votre roux; ensuite faites-le réduire, et vous vous en servirez à la place d'espagnole : voyez si elle est d'un bon sel.

Poularde en campine.

Ayez une belle poularde, flambez-la et videz-la par l'estomac, vous ôtez les os du brechet, vous coupez les pattes, et vous troussez les cuisses en dedans, coupez-lui les ailes, vous mettez dans une casserole une demi-livre de lard rapé, autant de beurre, plein quatre cuillères à dégraisser d'huile, et vous mettrez votre poularde sur un feu doux pendant trois quarts-d'heure, il n'est pas nécessaire qu'elle prenne couleur : vous la retirerez; ensuite vous mettrez dans votre casserole plein deux cuillères à bouche d'échalotes hachées bien fin, que vous ferez revenir un instant avec six cuillerées de champignons hachés bien fin, deux cuillerées de persil haché, un peu des quatre épices, du sel, du gros poivre : quand le tout sera revenu pendant dix minutes, vous le verserez sur votre poularde, en la laissant refroidir, vous huilerez six grandes feuilles de papier, vous mettrez sur la première, où sera votre poularde, une très-mince barde de lard avec la moitié des fines herbes que vous lui arrangerez dans le corps, et le reste dessous et dessus avec une très-mince barde, vous envelopperez votre pièce le plus hermétiquement possible, et mettrez successivement les autres feuilles huilées; tâchez que votre campine ait une belle forme, vous la ficellerez par-dessus le papier, vous la tiendrez au four chaud pendant une heure, ou sur le gril à un feu doux, ou au four de campagne bien chaud pendant trois quarts-

d'heure : au moment de servir, vous la déficellerez, ôtez la première et la seconde feuilles si elles ont trop de couleur, et servez-la dans les autres papiers.

Poularde aux truffes.

Après avoir flambé et vidé la poularde par l'estomac, vous ôtez les os du brechet, vous la remplissez de truffes, que vous passez dans un bon morceau de beurre assaisonné de sel, de gros poivre, des quatre épices, vous arrangerez tout cela dans le corps de votre poularde, vous la troussez comme pour entrée, frottez-lui l'estomac d'un jus de citron, vous le couvrez de bardes de lard, vous en placez deux ou trois dans une casserole, votre poularde par-dessus, vous coupez en gros dés environ une livre et demie de ruelle de veau, quatre oignons, trois carottes coupées en morceaux, deux feuilles de laurier, deux clous de girofle, une demi-livre de beurre, toutes les parures de vos truffes : vous mettez tout dans une casserole sur un feu ardent, passez-le pendant dix minutes, et y versez plein une cuillère à pot de bouillon, vous versez cet assaisonnement sur votre poularde : une heure avant de servir, vous la mettrez au feu, avec du feu sur le couvercle : au moment de servir, vous l'égouttez et la débridez, vous la dressez sur votre plat; pour sauce, vous hachez trois truffes, que vous passez dans du beurre, vous y ajoutez plein six cuillères à dégraisser d'espagnole, trois cuillerées de consommé, vous mettrez dans votre sauce douze truffes, faites-la réduire d'un tiers, dégraissez-la, et mettez-la sous votre poularde : voyez si elle est de bon sel.

Si vous n'avez pas d'espagnole, vous ferez un roux léger que vous arroserez avec du mouillement où aura cuit votre poularde, vous la ferez réduire et vous la dégraisserez : servez-vous-en pour sauce; lorsqu'elle servira pour rôt, vous la préparez de même. (*Voyez* Dinde aux truffes.)

Poularde à la reine.

Lorsque votre poularde sera cuite dans une poêle, vous la laisserez refroidir, vous enleverez les chairs de l'estomac en forme de trou ovale de la longueur de votre pièce; avec les chairs vous ferez une farce cuite, (*Voyez* Farce cuite.) vous remplirez votre poularde, et vous lui donnerez sa forme première, enveloppez le tour de votre volaille avec des bardes de lard, que vous assujettirez avec de petites chevilles de bois, vous la mettrez sur une tourtière au four, ou bien vous placerez votre tourtière sur un feu doux, et le four de campagne un peu chaud par-dessus pendant une heure : au moment de servir, vous ôterez les bardes qui entourent votre poularde, vous la dresserez sur votre plat, vous ajouterez dessous un velouté réduit, dans lequel vous mettrez une liaison d'un jaune d'œuf, et gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un peu de gros poivre : voyez si votre sauce est d'un bon sel.

Galantine de poularde.

Votre poularde désossée, vous vous servirez du même procédé que pour celui de la galantine de dindon. (*Voyez* Dindon en galantine.

Poularde à la Chevalière.

Vous flambez, videz et vous ôtez l'os de l'estomac de votre poularde, maniez du beurre, du sel, du gros poivre, un peu d'épices, vous en remplirez votre poularde, vous la bridez comme pour entrée, vous lui faites bomber l'estomac le plus possible : vous le piquez de lard fin d'une seconde, ou un bout à bout bien garni, arrangez des bardes de lard dans le fond d'une casserole ovale, vous y mettrez votre poularde, et à l'entour quelques tranches de veau, trois carottes, trois oignons, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, une bouquet de persil et ciboules, plein une cuillère à pot de grand

bouillon, une feuille de papier beurrée par-dessus, vous la mettrez au feu une heure avant de servir, vous poserez un feu ardent sur le couvercle : prenez garde que votre feu ne glace trop votre pièce. Au moment de servir, vous égouttez votre poularde, débridez-la et dressez-la sur votre plat, vous servirez dessous un ragoût de crêtes et de rognons de coqs. (*Voyez* ce ragoût.)

Poularde en bigarrure.

Il faut, pour faire cette entrée, deux belles poulardes, dont l'estomac soit bien en chair, vous les flambez légèrement, vous enlevez les quatre filets avec les ailes le plus correctement possible, levez les quatre cuisses, en leur conservant presque toute la peau, vous piquerez vos quatre filets de lard fin, vous les parez, et vous couvrez vos ailerons de manière que l'on ne les voie pas, afin qu'ils aient de l'apparence, et que vos filets soient plus élevés, vous les mettrez dans une casserole avec des bardes de lard, des tranches de veau, deux oignons coupés aussi en tranches, deux carottes de même, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, un bouquet persil et ciboules, et vos filets par-dessus cet assaisonnement, une feuille de papier beurrée, plein une petite cuillère à pot de gelée, vous désosserez vos quatre cuisses entièrement, vous hacherez quatre truffes que vous passerez dans du beurre, un peu de sel, un peu de gros poivre, un peu des quatre épices; lorsque vos truffes seront froides, vous en farcirez les quatre cuisses, rassemblez les chairs avec une aiguille et du fil, de manière que vos cuisses forment un rond plat par le gros bout, vous couperez une patte aux trois quarts, et vous la mettrez dans la cuisse, de sorte qu'on voie les serres; prenez ensuite dans une casserole, un morceau de beurre, un jus de citron, du sel, du poivre, mettez-la sur le feu avec vos cuisses dedans, vous les ferez roidir ensuite, vous les couvrirez de bardes, et vous placerez une poêle par dessus; (*Voyez* Poêle.) laissez-

les cuire et refroidir : vous en piquerez deux d'outre en outre avec des truffes en petits lardons bien égaux et à la même distance ; vous piquerez les deux autres de langues à l'écarlate de même que celles aux truffes ; mettez-les dans une casserole avec le fond dans lequel elles ont cuit et que vous avez passés au tamis de soie ; vous ôterez les nerfs des filets mignons, et vous y mettrez des truffes, comme il est dit aux filets de laperaux, (*Voyez* ces filets.) vous les mettrez dans un plat d'argent avec du beurre tiède et une idée de sel ; trois quarts d'heure avant de servir, vous mettrez vos filets de volaille au feu ; placez-en sur le couvercle; vous tiendrez vos cuisses chaudes : au moment de servir, égouttez vos filets, glacez-les, égouttez aussi vos cuisses, que vous laissez bien blanches ; vous sautez vos filets mignons, vous placez sur votre plat une cuisse entre chaque filet, et dans le milieu vos filets mignons arrangés en rosettes ; vous employez pour sauce une espagnole travaillée à l'essence de volaille ; vous pouvez y mettre une sauce tomate, dans laquelle vous ajoutez gros comme une noix de glace.

Blanquette de Poularde.

Vous mettez deux poulardes à la broche ; quand elles sont cuites et froides, vons enlevez les blancs, et vous les émincez comme il est dit à la blanquette de dindon ; vous vous servez du même procédé. (*Voyez* Blanquette de dindon.)

Croquette de Poularde.

Vous mettez deux poulardes à la broche ; lorsqu'elles sont cuites et froides, vous enlevez les chairs ; vous les coupez en petits dés ; vous vous servez du même procédé que pour les croquettes de lapereau. (*Voyez* Croquettes de lapereaux.)

Hachis de Poularde à la turque.

Faites cuire deux poulardes à la broche; quand elles sont

froides, vous enlevez les chairs, vous les hachez bien menu ; placez-les dans une casserole où vous mettrez plein quatre cuillères à dégraisser de béchamelle et une cuillerée de crème : quand elle a jeté quelques bouillons, vous la mettez dans votre hachis, avec gros comme un œuf de beurre, un peu de sel, un peu de gros poivre, un peu de muscade rapée ; tenez-la chaude sans la faire bouillir : au moment du service, vous la mettrez dans votre plat, et des œufs pochés dessus ; entre chaque œuf un filet mignon piqué glacé, ou un croûton.

Cuisses de Poularde au sauté de champignons.

Levez dix cuisses de poularde que vous désossez jusqu'au joint de l'intérieur de la cuisse ; vous les assaisonnez d'un peu de sel, de gros poivre ; prenez gros comme trois œufs de farce cuite ; vous mettez autant de purée de champignons, vous en remplissez l'intérieur de vos cuisses ; cousez-les de manière que la farce n'en sorte pas ; vous coupez le gros bout du côté de la patte, vous placez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, vos cuisses par-dessus ; vous les couvrez de bardes, ajoutez une poèle pour les faire cuire ; vous les mettez au feu une heure, il faut qu'elles migeotent toujours : au moment de servir, vous les égouttez ; ôtez le fil qui est après ; vous les dressez à l'entour du plat, et vous mettez un sauté de champignons dans le milieu ; vous pouvez employer une sauce tomate, une italienne, une espagnole travaillée, des concombres à la crême, de la chicorée à la crème, etc. (*Voyez* l'article que vous préférez.)

Filets de Poularde au suprême.

Vous levez les filets de cinq pourlardes : vous les parez : vous enlevez la peau nerveuse ; mettez ce côté sur la table, et vous glissez la lame de votre couteau entre cette peau et la chair, et sans trop mordre sur la viande ; vous les arrangez sur votre sautoir ; assaisonnez-les de sel, de

gros poivre ; saupoudrez-les de persil haché bien fin, et qu'il soit lavé après, pour que vos blancs ne prennent ni âcreté, ni une couleur verdâtre : au moment de servir, vous les mettez sur un feu ardent ; laissez-les roidir d'un côté, retournez-les ensuite de l'autre ; ne les laissez pas long-tems sur le feu ; penchez votre sautoir, et mettez vos filets sur la hauteur pour que le beurre s'en sépare ; vous mettez plein quatre cuillères à dégraisser de béchamelle, une de consommé ; quand elle aura jeté trois ou quatre bouillons, vous y ajouterez du persil haché, gros comme la moitié d'un œuf de très-bon beurre, remuez-le dans votre sauce ; vous y tremperez vos filets et les dresserez en couronne sur votre plat, un croûton glacé entre chaque filet : vous pouvez vous servir de velouté faute de béchamelle. (*Voyez* Béchamelle *ou* Velouté.)

Débris de Volaille en kari.

Coupez les reins en deux ; parez les ailerons et les cuisses : vous vous servez du même procédé que pour le kari de lapin. (*Voyez* Kari de lapin.) surtout point de safran en feuilles dans ce ragoût.

Filets de Volaille piqués.

Vous levez les filets avec le bout de l'aileron de trois poulardes ; vous les parez et les piquez ; assujettissez le bout de l'aileron sous votre filet pour le faire bomber et lui donner de la grâce ; vous beurrez votre casserole ; mettez de la gelée plein trois cuillères à dégraisser, vous rangez vos filets par-dessus avec un rond de papier beurré : une heure avant de servir, vous les mettez au feu ; il faut qu'ils ne bouillent ni trop vite ni trop doucement : placez un bon feu sur le couvercle ; vous prendrez garde au dessus de vos filets : au bout de trois quarts-d'heure, si votre gelée n'était pas assez réduite, vous rendriez le feu plus ardent, et vous la feriez tomber à glace : au moment de servir, vous tremperez le

côté piqué dans votre glace ; vous dresserez vos filets sur votre plat ; vous mettrez dessous une espagnole travaillée dans laquelle vous ajouterez la glace de vos filets.

Purée de Volaille.

Vous mettrez trois poulardes à la broche ; lorsqu'elles seront cuites et froides, vous leverez les blancs ; vous les pilerez bien dans un mortier, vous y mettrez gros comme un œuf de tétine de veau cuite, un peu de sel, de gros poivre, et de muscade rapée ; vous pilerez de nouveau, pour que le tout se mèle bien ensemble, vous ferez fondre plein deux cuillères à dégraisser de gelée blanche, ou bien de consommé, trois cuillerées de béchamelle, (*Voyez* Béchamelle.) ou du velouté ; les cinq cuillerées mises dans une casserole sur le feu, ajoutez-y vos blancs pilés que vous délaierez ; vous ne les laisserez pas bouillir : passez le tout à l'étamine ; quand votre purée sera dans une casserole, vous la tiendrez chaude au bain-marie : au moment de servir, vous mettrez dedans des croûtons, comme ils sont décrits à la purée de gibier. (*Voyez* Purée de gibier.)

DE L'OIE.

L'oie a la chair moins fine et de moins bon goût que le canard, quoique d'un assez bon usage. L'oie sauvage a la chair plus noire, et est plus haute en goût : on ne s'en sert volontiers que pour la broche.

Oie en Daube.

Votre oie plumée, vidée, flambée et épluchée, vous lui troussez les pattes en dedans ; vous la piquez avec des lardons assaisonnés de sel, poivre, des quatre épices ; lorsquelle est bien lardée, vous mettez des bardes de lard dans le fond d'une braisière, votre oie par-dessus ; ajoutez quatre carottes, quatre oignons, trois clous de girofle, un fort bouquet de persil et ciboules, un jarret de veau coupé en plusieurs morceaux ; vous la couvrez de bardes de lard,

vous mettrez un peu de sel, plein trois cuillères à pot de bouillon; vous la ferez migeoter deux heures; davantage si elle est vieille : au moment du service, vous l'égouttez et la débridez, passez ensuite au tamis de soie le mouillement dans lequel elle a cuit; vous le ferez réduire à moitié: dégraissez et glacez votre oie, versez votre réduction dessous. On peut servir à l'entour de cette oie, des oignons glacés, une sauce tomate, des choux ou des navets glacés. (*Voyez* l'article qui vous convient.)

Cuisses d'Oie à la purée.

Vous levez six cuisses d'oie bien grasses; vous les désossez jusqu'au joint de l'intérieur, vous les assaisonnez de sel, de gros poivre : vous mettez en place de l'os, un peu de lard haché; rassemblez ensuite les chairs, et cousez-les, en donnant une belle forme à vos cuisses : mettez dans une casserole des bardes de lard; vous y placez vos cuisses, vous les couvrez de bardes, vous mettez trois carottes, quatre oignons, deux feuilles de lauriers, un peu de thym, deux clous de girofle, plein une cuillère à pot de bouillon. Vous les faites migeoter pendant deux heures : au moment de servir, vous les égouttez; ôtez le fil qui les contient, vous les dressez sur votre plat, et vous les masquez avec une purée de lentilles, de pois verts, d'oignons, une sauce Robert, sauce tomate, etc. (*Voyez* l'article que vous préférez.)

Aiguillettes d'oie.

Vous mettez trois oies à la broche; quand elles seront cuites, et au moment de servir, vous couperez vos filets en longs morceaux égaux : vous prendrez le jus qu'auront jeté vos oies, vous ferez réduire de l'espagnole jusqu'à ce qu'elle soit très-épaisse; vous y verserez le jus de vos oies, ajoutez un peu de zeste d'orange ou de citron, le jus de l'un ou de l'autre, un peu de gros poivre; vous ferez chauffer votre sauce sans la faire bouillir, et vous la verserez sur vos aiguillettes.

DU POULET.

Les poulets de trois ou quatre mois, quand ils sont gras, conviennent mieux à l'emploi de la cuisine ; il faut qu'ils aient la chair blanche et la peau fine, et soient sans défaut. Les poulets à la reine, qui sont de petits poulets, sont rarement gras, parce qu'on ne leur donne pas le tems de prendre de la graisse ; mais l'art doit y suppléer. Le poulet court, gras et charnu est le meilleur pour les entrées.

Poulets poëlés.

Lorsque vos deux poulets sont plumés, vous les flambez légèrement, vous les épluchez et les videz par la poche pour éviter de leur faire un trou au croupion ; ôtez les os de l'estomac : vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, du sel, du gros poivre et le jus d'un citron ; vous mêlez cet assaisonnement avec votre beurre, vous en remplissez vos poulets ; vous leur coupez le cou près des reins : bridez-les avec une aiguille à brider et de la ficelle que vous passez ainsi d'une cuisse à l'autre, en mettant une patte entre vos ficelles, et en l'assujettissant sur la cuisse, vous faites bomber l'estomac, et vous donnez toute la grace possible à votre poulet ; arrangez la peau de la poche pour que le beurre ne sorte pas ; mettez des bardes de lard dans une casserole ; coupez des tranches de citron bien minces, vous les appliquez sur l'estomac de vos poulets, vous les placez dans une casserole ; vous les couvrez de lard et vous mettez une poële par-dessus pour les faire cuire : trois quarts d'heure avant de servir, vous les mettez au feu ; ayez soin qu'ils bouillent toujours : au moment de servir, vous les égouttez et les débridez ; cernez-leur le trou près du croupion, dressez-les sur le plat : vous servirez pour sauce un aspic chaud, un velouté lié, une sauce tomate, un sauté de champignons, un ragoût de crêtes et de rognons de coqs, etc. (*Voyez* ce que vous préférez.)

Poulet au riz.

Lorsque votre poulet sera flambé et vidé, coupez les pattes et troussez les cuisses en dedans; vous désossez l'intérieur de l'estomac de votre poulet sans endommager l'extérieur, mettez dedans un ragoût de crêtes et de rognons de coqs, de champignons, et vous ajouterez une forte liaison dans votre ragoût : quand il sera froid, vous le mettrez dans votre poulet; vous aurez soin de bien envelopper les extrémités de bardes de lard, pour que votre ragoût ne sorte pas; quand votre poulet cuira, vous verserez un jus de citron sur son estomac, vous le couvrirez de bardes, vous en mettrez aussi dans le fond de votre casserole et quelques tranches de rouelles de veau, deux carottes coupées en tranches, trois oignons, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, deux cuillerées à pot de consommé; vous poserez votre filet sur cet assaisonnement, vous le mettrez au feu : trois quarts d'heure suffisent pour le cuire, s'il est jeune; vous passerez ensuite au tamis de soie le mouillement dans lequel votre poulet a cuit; vout y ajouterez une livre de riz bien épluché et bien lavé; vous mettrez du bon bouillon en cas qu'il n'y en ait pas assez; vous ferez bouillir votre riz pendant un quart d'heure, vous le laisserez égoutter sur un tamis de crin : beurrez une casserole assez grande pour le contenir, vous mettrez un rond de pâte dans le milieu, votre riz par-dessus, vous placerez votre poulet de manière qu'on ne le voie pas; vous comblerez votre casserole de riz. Une heure avant de servir, vous lui ferez prendre couleur comme à un gâteau au riz; vous poserez du feu sur le couvercle : au moment de servir, vous renverserez votre pain de riz, ôtez-en le rond de pâte, et vous dégarnirez l'intérieur de votre pain sans endommager les bords ni le fond; vous verserez plein une cuillère à pot de velouté réduit, des champignons, le reste du ragoût de votre poulet, du gros poivre, une liaison de trois œufs, gros comme un œuf de beurre fin; vous

les mettez dans l'intérieur de votre pain de riz; assurez-vous si votre sauce est d'un bon sel. (*Voyez* Velouté.)

Poulets à la Monglat.

Vous ferez cuire deux poulets comme ceux dits à la poêle, vous les laisserez refroidir; enlevez les chairs de l'estomac en formant un trou ovale dans la longueur du poulet; vous couperez les chairs en petits dés, vous y mettrez des champignons coupés de même, gros comme un œuf de tétine de veau cuite, préparée de même : vous mettrez le tout dans une casserole; versez-y plein quatre cuillères de béchamelle, un peu de gros poivre que vous ferez fondre; vous les verserez sur votre petit ragoût, que vous tiendrez chaud au bain-marie, ensuite faites chauffer vos poulets dans une casserole avec un peu de leur fond : au moment de servir, vous les égouttez : dressez-les sur votre plat, et mettez ce ragoût dans l'intérieur de vos poulets : prenez garde qu'il ne soit pas trop liquide; vous mettez une béchamelle un peu claire sous vos poulets : en cas que vous n'en ayez pas, servez-vous de velouté lié. (*Voyez* Béchamelle *ou* Vélouté.)

Poulets à la Montmorenci.

Prenez deux poulets gras bien blancs et d'égale forme, sans taches; vous les flambez et les videz : ôtez les os du brechet : vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, du sel, du gros poivre un peu de muscade rapée, un jus de citron; vous mêlerez l'assaisonnement avec votre beurre, vous en remplirez vos deux poulets, vous les briderez comme pour entrée; piquez-les de lard fin sur l'estomac, vous mettrez des bardes dans le fond d'une casserole, vous y placerez vos deux poulets, des bardes à l'entour, des tranches de veau pour remplir les vides, deux carottes, trois oignons, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un bouquet de persil et ciboules, un

rond de papier beurré, plein une cuillère à pot de grand bouillon : vous les mettez au feu trois quarts-d'heure avant de servir et du feu aussi sur le couvercle ; au moment de servir, vous les égouttez, les débridez, les glacez et les dressez sur le plat ; vous mettrez une sauce espagnole claire dans laquelle vous joindrez gros comme la moitié d'une noix de glace : on peut servir dessous un aspic, une sauce tomate, un sauté de truffes, un petit ragoût mêlé, un sauté de champignons. (*Voyez* l'article que vous préférez.)

Poulets en entrée de broche.

Vous prenez deux poulets gras, bien blancs et d'égale grosseur : vous les flambez et vous les videz par la poche ; ôtez l'os du brechet, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, du sel, du gros poivre, un jus de citron ; vous mêlerez de l'assaisonnement avec votre beurre, vous remplirez vos poulets, vous les trousserez et les briderez comme pour entrée, vous arrangerez sur l'estomac de vos poulets des tranches minces de citrons ; couvrez-les de bardes de lard, vous les embrocherez et les envelopperez de papier beurré : trois quarts-d'heure avant de servir, vous les mettrez au feu : prenez garde qu'ils ne prennent couleur : au moment de servir, vous les ôterez de la broche et vous les débriderez ; ôtez le lard et le citron qui pourraient être après, cernez-leur le trou près du croupion ; dressez les sur votre plat, et mettez dessous un aspic chaud, un velouté lié, une sauce tomate, un sauté de champignons au suprême, un beurre d'écrevisses. (*Voyez* l'article que vous préférez.)

Poulets à la Reine.

Vous prenez trois petits poulets à la reine, vous les flambez ; videz-les par la poche, troussez-les, garnissez-les de beurre, et les faites cuire comme les poulets dits poêlés.

Au moment de servir, égouttez-les, débridez-les, et dressez-les sur votre plat avec une sauce hollandaise et une grosse écrevisse dans chaque poulet (*Voyez* Sauce hollandaise) : vous pouvez servir dessous un aspic chaud, une sauce tomate, un beurre d'écrevisses, un ragoût mêlé. (*Voyez* ce que vous préférez.)

Fricassée de Poulet.

Ayez un bon poulet gras, bien en chair, vous le flambez et le dépecez le plus correctement possible, c'est-à-dire que vous levez les membres sans les hacher, ni les écorcher : il faut qu'ils conservent une belle forme : lorsqu'ils seront dépecés, vous coupez le bout de la cuisse du côté de la patte; cassez et ôtez l'os jusqu'au joint, afin que votre cuisse ait une belle forme. Votre poulet dépecé et paré, vous mettez environ un quarteron de beurre tiédir dans une casserole; vous arrangez les cuisses, ensuite les ailes, l'estomac, les reins et le reste par-dessus, vous mettez votre fricassée sur le feu; faites roidir les membres de votre poulet qui se trouvent dans le fond de votre casserole: quand ils ont resté un instant au feu, vous les sautez; lorsque vous voyez qu'ils sont tous roidis, vous versez plein une cuillère à bouche de farine que vous mêlerez avec votre poulet et votre beurre, ajoutez-y une cuillerée à pot de bouillon.

Si vous n'avez pas de bouillon, mouillez votre fricassée avec de l'eau, alors vous y mettriez du sel, du gros poivre, une feuille de laurier, un bouquet de persil et ciboules, des champignons; vous la ferez bouillir en la remuant toujours, vous l'écumerez et vous la ferez aller à grand feu : une heure suffit pour cuire votre fricassée, à moins que votre poulet ne soit dur : quand elle sera aux trois quarts cuite, vous la dégraisserez; vous y mettrez des petits oignons, tous égaux et bien épluchés: dès que votre fricassée est cuite, ôtez le bouquet et la feuille de laurier;

vous ferez une liaison de trois jaunes d'œufs, prenez garde qu'elle ne bouille, ajoutez un jus de citron, si vous voulez.

Fricassée de Poulets à la chevalière.

Ayez deux poulets gras bien charnus : vous les flamberez légèrement; levez les blancs en entier, piquez-les de lard fin, et faites-les cuire à part dans une casserole pour les glacer; (*Voyez* Filets piqués glacés.) vous levez les autres membres le plus correctement possible; cassez les os des cuisses jusqu'au joint, et coupez le gros bout du côté de la patte; parez bien les reins, les ailerons; en un mot que vos morceaux soient proprement coupés : mettez un morceau de beurre tiédir dans une casserole; vous y arrangez les membres de manière qu'ils prennent une belle forme; vous posez votre casserole sur le feu; laissez un instant votre fricassée sans la sauter, pour que vos cuisses prennent une forme qu'elles puissent conserver en cuisant; sautez-les jusqu'à ce qu'elles soient roidies; vous y ajouterez ensuite un peu de farine, que vous mêlez avec vos poulets et votre beurre; mouillez votre fricassée avec du bouillon bien chaud, joignez-y quatre cuillerées à dégraisser de velouté, une feuille de laurier, un bouquet de persil et de ciboules, du gros poivre; vous la ferez aller à grand feu; aux trois quarts cuite, mettez-y vos oignons égaux et bien épluchés; vous dégraissez votre fricassée : quand elle sera cuite, au moment de servir, vous ôterez le bouquet et la feuille de laurier; vous la changerez de casserole : passez la sauce à l'étamine par-dessus; ajoutez une liaison de trois jaunes d'œufs; dressez-la sur votre plat entre vos quatre cuisses; vous mettrez les quatre filets piqués glacés et la garniture dans le milieu.

Fricassée de Poulet à la minute.

Flambez votre poulet ; mettez un morceau de beurre dans une casserole ; vous y placez vos membres de poulet, du sel, du poivre, une feuille de laurier, des champignons ; mettez votre casserole sur un grand feu ; sautez votre poulet ; dès que vos membres sont bien atteints, vous mettez un peu de farine que vous mêlez avec votre poulet, un verre de bouillon ou de l'eau ; prenez garde au sel. Si vous vous servez de bouillon, vous le remuerez sur le feu ; au premier bouillon, retirez votre fricassée : vous pouvez y mettre une liaison, si vous voulez, et un jus de citron.

Sauté de filet de Poulets au suprême.

Prenez les filets de cinq poulets gras ; vous les parez comme il est dit aux filets de poularde ; vous les arrangez dans le sautoir ou sur une tourtière ; assaisonnez-les de sel, de gros poivre, de persil haché bien fin et lavé, vous ferez tiédir un bon morceau de beurre que vous verserez dessus : au moment de servir, vous le mettez sur un feu ardent ; lorsqu'ils seront roidis d'un côté, tournez-les de l'autre ; retirez-les un instant après ; vous les séparez de beurre ; vous les dressez en couronnes sur un plat, un croûton glacé entre chaque filet ; ayez du velouté réduit dans lequel vous tremperez vos filets ; avant de les dresser, mettez-y le fond de votre sauté, après en avoir ôté le beurre ; jetez-y gros comme la moitié d'un œuf de beurre frais, que vous ferez fondre dans votre velouté chaud.

Horly de Poulets.

Ayez deux poulets gras, que vous flambez et dépecez comme pour une fricassée ; vous mettez vos membres dans un vase ; assaisonnez-les de sel, de gros poivre, d'une

pincée de feuilles de persil, quelques ciboules rompues, deux feuilles de laurier, le jus de deux citrons; vous remuez vos membres dans cet assaisonnement; vous épluchez une douzaine de gros oignons d'égale grosseur; vous les coupez par tranches de même épaisseur, de manière à faire des anneaux; vous tâcherez qu'ils soient à peu près d'égale grandeur; par cette raison, vous n'y mettrez point le cœur : une demi-heure avant de servir, vous égoutterez vos membres de poulets, vous les saupoudrerez de farine, remuez-les dans un linge; vous les secouez; vous les mettrez dans une friture qui ne soit pas trop chaude; lorsqu'ils auront une belle couleur, et que vous les jugerez cuits, vous les égoutterez sur un linge blanc; vous ferez bien chauffer votre friture; saupoudrez de farine vos anneaux d'oignons; vous les remuerez dans un linge, et les mettrez dans la friture très-chaude; quand ils auront une belle couleur, vous les égoutterez sur un linge blanc : vous dresserez vos membres de poulets en buisson sur un plat, vos oignons par-dessus et un aspic chaud dessous. (*Voyez* Aspic.)

Cuisses de Poulets au soleil.

Vous aurez douze cuisses de bons poulets; vous cassez l'os jusqu'au joint de l'intérieur de la cuisse; coupez le gros bout du côté de la patte; vous mettez un bon morceau de beurre que vous faites tiédir dans une casserole; vous y arrangez les cuisses pour qu'elles prennent une belle forme; vous y mettez un peu de sel, de gros poivre, une feuille de laurier, un oignon piqué d'un clou de girofle, un bouquet de persil et ciboules; vous les posez sur un feu ardent; sautez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien roidies; vous y mettrez plein une cuillère à bouche de farine, plein une cuillère à pot de bouillon chaud, des champignons; vous les ferez bouillir pendant trois quarts d'heure; vous dégraisserez votre ragoût avant le temps expiré : au moment de retirer vos cuisses, il faut que votre sauce soit

réduite aux trois quarts; vous ôterez le bouquet, l'oignon et la feuille de laurier; vous mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs; votre ragoût lié, vous arrangerez vos cuisses sur un plat, et la sauce par-dessus; quand elles seront froides, vous les barbouillerez bien de leur sauce; vous les tremperez dans de la mie de pain, puis dans des œufs battus et assaisonnés; vous les panerez encore; tâchez qu'elles le soient bien partout : au moment de servir, vous les mettez dans la friture; quand elles ont une belle couleur, vous les égouttez sur un linge blanc; dressez-les en couronnes; faites frire une bonne poignée de persil que vous mettrez dans le milieu.

Cuisses de Poulets à la Périgueux.

Vous préparerez douze cuisses de beaux poulets gras, comme celles de poularde pour bigarrures; (*Voyez* Bigarrures de poularde.) vous hacherez huit truffes épluchées; rapez une demi-livre de lard que vous mettrez dans une casserole avec trois cuillerées à bouche de bonne huile; vous y ajouterez vos truffes hachées, un peu des quatre épices, de sel et de gros poivre; vous les passerez un instant au feu; laissez-les refroidir ensuite : vous en farcirez vos cuisses de poulets, vous les coudrez avec une aiguille et du fil, pour que vos truffes n'en sortent pas; et pour leur donner une forme agréable, vous y mettrez une patte que vous ferez entrer par le petit bout de la cuisse; vous mettrez des bardes de lard dans une casserole, vos cuisses par-dessus; couvrez-les de lard et de vos épluchures de truffes; versez une poêle pour les cuire : (*Voyez* Poêle.) Trois quarts d'heure avant de servir, vous mettrez vos cuisses au feu, et au moment même, vous les égouttez : ôtez le fil qui est après, et dressez-les en couronnes; servez un sauté de truffes dans le milieu. (*Voyez* Sauté de truffes.)

Aspic de blancs de Poulets.

Sautez huit blancs de poulets, (*V.* Sauté de filet de poulets.) vous les assaisonnez de sel, de gros poivre, vous les laissez refroidir sur un plat, vous versez dans une casserole plein quatre cuillères à dégraisser de velouté, quatre cuillerées de gelée, vous faites réduire le tout à moitié, vous y mettez une liaison d'un jaune d'œuf, un peu de persil haché et lavé, gros comme la moitié d'un œuf de beurre que vous mettez après que votre sauce sera liée, amalgamez-le bien avec votre sauce, vous la verserez sur vos filets, vous la laisserez bien refroidir, il faut qu'elle soit bien congelée : lorsque vous mettrez vos filets dans l'aspic, vous arrangez dans le moule de l'aspic de l'épaisseur d'un demi-pouce, vous la mettrez à froid : quand elle sera bien congelée, vous la décorerez, et vous y mettrez symétriquement vos filets dont la forme doit être correcte, et le dessus bien uni en raison de la sauce qui les a masqués, vous arrangez par-dessus vos filets un petit ragoût froid de crètes et de rognons avec les filets mignons que que vous aurez mis dans une pareille sauce; ensuite vous ferez fondre de l'aspic de quoi remplir votre moule, et vous le mettrez quand il sera froid, vous laisserez bien congeler votre aspic : au moment de servir, vous le renverserez et le détacherez comme il est dit à l'aspic.

Poulets en Mayonnaise.

Vous dépecerez deux poulets froids qui auront été cuits dans une poèle le plus correctement possible, vous mettrez les membres dans une casserole, avec du velouté plein huit cuillères à dégraisser, plein quatre de gelée, et deux cuillerées à bouche de vinaigre d'estragon, un peu de gros poivre, vous ferez réduire le tout d'un tiers, en cas que votre sauce soit un peu brune, vous y mettriez une liaison d'un œuf : lorsqu'elle sera réduite à son point, vous y

ajouterez un peu de persil et d'estragon bien hachés, vous leur ferez ensuite jeter deux bouillons dans votre sauce : voyez si elle est de bon sel, et mettez-la sur vos membres de poulets froids ; après laissez-la refroidir, vous la dressez sur votre plat, et vous versez sur vos poulets votre sauce qui sera presque congelée, vous décorez cette entrée avec de la gelée et des croûtons.

Poulet à la Tartare.

Vous flambez légèrement votre poulet, vous coupez les pattes et troussez les cuisses en dedans, vous ôtez la poche de votre poulet et le cou, fendez-le par le dos depuis le cou jusqu'au croupion, vous le videz, l'applatissez sans le meurtrir : faites tiédir un bon morceau de beurre, vous assaisonnez de sel et de gros poivre votre poulet, et le trempez dans le beurre, qu'il y en ait partout, vous le mettez dans de la mie de pain et lui en faites prendre le plus possible : trois quarts d'heure avant de servir, vous le posez sur le gril à un feu doux ; au moment de servir, vous le dressez sur le plat, et vous mettez une sauce à la Tartare. (*Voyez* cette sauce.) On peut s'éviter de le paner, vous y mettrez un jus clair, une espagnole réduite, une sauce tomate, une sauce piquante. (*Voyez* l'article que vous préférez)

Poulet à la broche.

Vous videz votre poulet, flambez-le un peu ferme, bridez-le, et piquez-le de lard fin, ou bien vous le bardez, vous attachez les pattes sur la broche : le poulet a besoin d'être bien cuit, mais sans excès.

Poulet gras aux truffes.

Vous flamberez votre poulet légèrement, épluchez-le et videz-le par l'estomac, vous arrangerez votre poulet comme la poularde aux truffes, mettez une petite barde de lard entre la peau de la poche et les truffes, de crainte

que la peau ne vienne à crever, vous attacherez les pattes sur la broche, et vous l'envelopperez de papier huilé.

DU PIGEON.

Le pigeon dont on se sert le plus ordinairement, est celui de volière et le biset, le ramier n'est pas commun : on l'emploie, quand il est jeune, plus souvent pour broche qu'autrement, parce que sa chaire est noire, et que son goût sauvage convient mal pour entrée ; celui à la cuillère, et qu'on nomme à la Gautier, est de grande ressource pour garniture et pour entrée : on ne sert du pigeon biset qu'à défaut de celui de volière.

Pigeons à la broche.

Vous videz et flambez vos pigeons un peu ferme, vous les épluchez et vous les bridez, mettez-leur sous la barde une feuille de vigne si vous en avez : une demi-heure suffit pour les cuire.

Pigeons à la Saint-Laurent.

Vous aurez quatre pigeons de volière que vous flambez légèrement, vous troussez les pattes en dedans du corps, vous les fendez par le dos depuis le cou jusqu'au croupion, videz-les et battez-les sur l'estomac. Que votre pigeon soit plat, vous l'assaisonnez de gros poivre, de sel, mettez un morceau de beurre tiédir dans une casserole, vous les trempez dedans, puis dans de la mie de pain : quand ils sont bien panés, une demi-heure avant de servir, vous les mettez du côté de l'estomac, sur le gril, à un feu doux, vous les retournez à propos, dressez-les sur le plat, mettez dessous un jus clair ou une sauce à l'échalote, ajoutez un demi-verre de bouillon ou d'eau, du sel, du poivre fin, plein deux cuillères à bouche d'échalotes bien hachées, trois cuillerées de bon vinaigre, une cuillerée de chapelure de pain, vous ferez jeter deux ou

trois bouillons, versez votre sauce sous vos pigeons : voyez si elle est de bon goût.

Pigeons à la casserole.

Vous préparez vos pigeons comme les précédens, vous mettez un bon morceau de beurre dans votre casserole, vous le faites tiédir, vous les assaisonnez de sel, de gros poivre, d'un peu d'aromates pilés; vous les mettez du côté de l'estomac dans votre casserole, placez-les sur un feu un peu ardent, vous les retournez lorsqu'ils ont resté dix minutes d'un côté, une demi-heure suffit pour les cuire : vous les dressez sur votre plat, ôtez les trois-quarts du beurre qui reste dans votre casserole, jetez-y une pincée de farine que vous mêlez avec votre fond, le jus d'un citron, ou deux cuillerées de vinaigre, une demi-verre de bouillon ou de l'eau, alors vous ajouteriez du sel, faites jeter deux bouillons à votre sauce, et masquez vos pigeons avec : voyez si elle est de bon goût.

Pigeons en compote.

Vous videz, flambez et troussez en dedans les pattes de trois pigeons, vous les bridez pour qu'ils conservent une forme plus agréable : jetez un morceau de beurre dans une casserole, faites-le tiédir, et mettez-y plein une cuillère à bouche de farine, vous faites un roux, vous coupez des tranches de petit lard, que vous faites bien roidir; ensuite vous versez sur vos pigeons, plein une cuillère et demie à pot de bouillon ou d'eau, vous les remuez bien jusqu'à ce qu'ils bouillent. Si vous les mouillez avec de l'eau, vous y mettrez du sel, un bouquet de persil et ciboules, une feuille de laurier, du gros poivre, des champignons, vous écumerez votre ragoût : lorsque vos pigeons seront aux trois-quarts cuits, vous préparerez des petits oignons bien épluchés, et tous de la même grosseur, vous les passerez dans le beurre, dès qu'ils

sont bien blonds, égouttez-les, et mettez-les dans votre ragoût que vous dégraisserez : avant de servir, vous dressez vos pigeons sur votre plat, et vos garnitures pardessus.

Pigeons aux petites racines.

Vous viderez vos pigeons, vous les flamberez; troussez-les, et bridez-les, vous mettrez des bardes dans une casserole avec vos pigeons que vous couvrez aussi de bardes; à l'entour quelques tranches de veau, deux carottes, trois oignons, deux feuilles de laurier, un clou de girofle, un bouquet de persil et ciboules, un peu de thym, plein une cuillère à pot de bouillon, vous les ferez migeoter pendant une heure : au moment du service, vous égouttez, débridez-les et dressez-les sur votre plat, vous mettez à l'entour un cordon de laitues glacées, et des petites racines dans le milieu. (*Voyez* Laitues et petites Racines pour entrée.)

Côtelettes de pigeons sautées.

Levez les chairs de l'estomac de vos six pigeons, vous les parez, vous y passez un os que vous prenez dans la pointe de l'aileron du filet, vous les arrangez dans votre sautoir, vous les assaisonnez de sel, de gros poivre, vous les sauproudrez d'un peu d'aromates pilés : faites tiédir un bon morceau de beurre, que vous versez sur vos côtelettes: au moment de servir, vous les mettez sur un feu ardent; aussitôt qu'elles sont roidies d'un côté, vous les retournez de l'autre, ne les laissez qu'un instant, égouttez-les et dressez-les en couronnes, un croûton glacé entre chacune, vous employez pour sauce une espagnole claire dans laquelle vous mettez gros comme la moitié d'une noix de glace.

Pigeons en chipolata.

Vous faites cuire vos pigeons comme ceux dits aux

petites racines : au moment de servir, vous les égouttez et les débridez, dressez-les sur votre plat, et masquez-les d'une chipolata. (*Voyez* Chipolata.)

Pigeons en papillottes.

Quand vous avez vidé et flambé vos pigeons, vous leur coupez les pattes, et leur troussez les cuisses en dedans, vous les coupez par le dos comme un poulet à la tartare, vous les applatissez, vous les assaisonnez de sel, de gros poivre, d'un peu d'aromates pilés, vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, un quarteron de lard gras rapé, plein quatre cuillères à bouche d'huile, posez votre casserole sur le feu avec vos pigeons dedans, vous les passerez pendant un bon quart-d'heure, vous les placerez sur un plat, vous passerez dans votre beurre plein trois cuillères à bouche de champignons hachés bien fin, une cuillerée d'échalottes, autant de persil, le tout bien haché, un peu de sel et d'épices ; lorsqu'ils seront revenus dans le beurre, vous les mettrez sur vos pigeons, laissez-les refroidir, vous préparez des carrés de papier, que vous huilez, vous renfermez vos pigeons comme il est dit aux articles papillotes : une demi-heure avant de servir, vous mettrez vos pigeons sur le gril, à un feu doux, et au moment du service, vous les dressez sur le plat avec un jus clair dessous.

Pigeons à la cuillère.

Vous avez six pigeons à la Gautier, que vous flambez légèrement ; quand ils sont épluchés et parés, vous mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, le jus d'un citron, un peu de sel et du gros poivre, vous faites roidir vos pigeons dans cet assaisonnement, vous les mettez dans une casserole entre des bardes de lard, et le beurre dans lequel vous les avez fait roidir, vous y ajoutez de la poèle pour les faire cuire : (*Voyez* Poèle.) un bon quart-d'heure avant de servir, vous les mettez au feu, et au moment de servir vous les égouttez et les

dressez sur votre plat, vous placez une écrevisse entre chaque pigeon : vous versez dessous une sauce hollandaise verte. (*Voyez* Sauce hollandaise.)

Pigeons Gautier à la financière.

Prenez six pigeons que vous préparez et faites cuire comme les précédens : au moment de servir, vous les égoutterez et les dresserez à l'entour du plat, vous mettrez dans le milieu de vos pigeons un ragoût de crêtes et de rognous de coqs, de foies gras et de truffés. (*Voyez* Ragoût mêlé.)

Pigeons Gautier à l'aurore.

Flambez légèrement six pigeons à la cuillère, vous mettrez dans une casserole, un morceau de beurre, du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée, le jus d'un citron, une feuille de laurier, puis vos pigeons, et vous les poserez sur le feu ; quand ils seront bien roidis, vous prendrez plein une demi-cuillère à bouche de farine, que vous mêlerez avec votre beurre, vous mettrez plein un cuillère à pot de consommé, et vous les ferez bouillir à grand feu : ajoutez des champignons, un oignon piqué d'un clou de girofle, au bout d'un quart-d'heure vous retirerez vos pigeons de la sauce ; si elle n'est pas assez réduite, vous la laisserez sur le feu, jusqu'à ce qu'il n'en reste environ que plein quatre cuillères à dégraisser, vous y mettrez une liaison de deux œufs, vous ôterez la feuille de laurier ainsi que l'oignon, vous verserez votre sauce sur vos pigeons, laissez-les refroidir ; vous hacherez les champignons, que vous mêlerez avec la sauce, vous en farcirez vos petits pigeons, arrosez-les bien de sauce, et vous les mettrez dans la mie de pain, puis dans des œufs battus et assaisonnés, vous les panerez une seconde fois : au moment de servir, faites-les cuire ; lorsqu'ils ont une belle couleur, vous les dressez sur votre plat, et dans le milieu du persil frit ; dès que vos pigeons sont cuits et froids, vous pouvez les

couper en deux, les farcir et les paner de même ; puis les faire frire.

Ortolans.

Vous les bardez en les embrochant sur des petits atelets d'argent ; on les met à feu ardent, sept ou huit minutes suffisent pour les cuire.

Rouges-Gorges.

Les rouges-gorges se préparent comme les ortolans, il faut le même tems pour les cuire.

Tous les petits Oiseaux.

Ils se mettent à la broche comme les mauviettes, ou bien ils se sautent dans du beurre et des fines herbes.

DU POISSON.

DE L'ESTURGEON.

On trouve quelquefois l'esturgeon dans les fleuves, quoique ce poisson soit de mer : il a une chair qui a beaucoup de consistance. Comme ce n'est point un poisson dont l'usage est ordinaire, je ne le détaillerai pas. Pour le faire cuire, videz-le et lavez-le ; s'il est entier, mettez-le dans une poissonnière, vous marquerez une poêle très-aromatisée que vous mouillez avec du vin, et vous la mettez sur votre poisson. (*Voyez* Poêle.) Ce poisson demande pour le cuire beaucoup plus de temps que les autres.

DU THON.

On trouve le thon sur les côtes de Provence, d'Espagne et d'Italie : c'est un gros poisson. A Paris, on le mange presque toujours mariné : on en sert dans l'huile pour hors-d'œuvre.

DU TURBOT.

Le turbot nous vient de l'Océan : il est large et plat ; le meilleur est celui qui est blanc et épais, il le faut prendre le plus frais possible, et sans tache : il se sert pour le premier service avec une sauce dans une saucière, et pour le second sans sauce.

Turbot au court bouillon.

Après avoir bien lavé votre turbot, vous lui ôterez, sans l'endommager, les ouïes et les boyaux que sa poche contient, vous lui ferez une incision du côté noir sur la raie qui est près de la tête, vous la découvrirez pour en ôter un morceau de trois joints, pour donner du souple à votre turbot, afin qu'en cuisant il ne soit pas trop susceptible de se fendre ; avec une aiguille à brider et de la ficelle, vous assujettirez le gros de la tête avec l'os qui tient à la poche, versez ensuite de l'eau plein un chaudron, une livre de sel, vingt feuilles de laurier, une poignée de thym, une grosse poignée de persil en branches, vingt ciboules, dix oignons coupés en tranches, vous ferez bouillir votre court-bouillon pendant un quart-d'heure, vous le passerez au tamis, et vous le laisserez reposer ; lorsqu'il sera bien clair, vous mettrez votre turbot dans un turbotier, vous le frotterez bien de jus de citron du côté blanc : si vous n'y mettez pas de citron, vous emploierez deux pintes de lait, et vous verserez le court-bouillon dessus, posez-le sur le feu, laissez-le migeoter, sans qu'il bouille, pendant une heure, ou plus, s'il est très-gros ; dix minutes avant de le servir, vous le retirerez avec sa feuille, et le laisserez égoutter, arrangez une serviette sur un plat, et glissez votre turbot dessus ; en cas qu'il y ait quelques crevasses, vous les remplirez avec du persil en feuilles, et placez-en aussi à l'entour : ayez soin de le débrider. L'on peut aussi le faire cuire à l'eau de sel.

Du Cabilleau, ou Morue fraîche.

Vous viderez votre cabilleau et le laverez, vous ferez

un eau bien salée, parce que le poisson n'en prend pas plus qu'il ne faut; quand elle sera claire, vous ficellerez la tète de votre poisson, vous le mettrez dans la poissonnière, et l'eau de sel par-dessus, faites-le cuire à très-petit feu. Si vous le servez pour relevé, vous y ajouterez une sauce à la crême; si c'est pour rôt, vous le servirez à sec sur un plat où il y a une serviette et du persil en feuilles à l'entour, vous pouvez le faire cuire dans un court-bouillon comme le turbot.

Raie à la sauce blanche.

Vous faites cuire votre raie dans un court bouillon, vous y mettrez un verre de vinaigre; quand elle est cuite, vous en ôtez le limon ou la peau de dessus des deux côtés, vous la parez et la mettez sur le plat, vous la masquez d'une sauce blanche, et des càpres par-dessus, où bien des cornichons coupés en dés. (*Voyez* Sauce blanche.)

Raie au beurre noir.

Faites cuire votre raie comme la précédente, nettoyez-la et parez-la de même, vous ferez frire du persil en feuilles que vous mettrez à l'entour de votre raie, vous la masquerez de beurre noir. (*Voyez* Sauce au beurre noir.)

Barbue.

Vous ôtez les ouies et les boyaux de votre barbue, vous la lavez, faites-la cuire à l'eau de sel ou au court bouillon pour entrée, vous la masquez avec une sauce au beurre, ou bien vous la servez à la bonne eau. (*Voyez* Bonne Eau.)

Carlets à la bonne eau.

Vous videz et nettoyez vos carlets, vous les faites cuire dans une bonne eau, et vous les servez avec.

Carlets grillés.

Videz et lavez vos carlets, essuyez-les, vous les huilez; après vous y ajoutez du sel, du poivre, vous avez des chalumeaux de paille que vous mettez sur le gril, vos carlets par-dessus; vous les grillez à petit feu, ensuite vous les masquez avec une italienne maigre. (*Voyez* Italienne.)

Alose grillée.

Videz et lavez votre alose; ôtez-en les écailles, essuyez-la bien, laissez-la égoutter entre deux linges; vous la mettrez sur un plat avec du sel, du poivre, du persil en branches, des ciboules, plein un verre d'huile, vous la retournez dans son assaisonnement une heure avant de servir, vous la dresserez sur le plat, et vous la masquerez d'une sauce au beurre noir : semez des câpres par-dessus, ou bien servez-la sur une purée d'oseille. (*Voyez* Sauce au beurre, ou purée d'oseille.)

Morue à la maître d'hôtel.

Dès que votre morue est désalée à propos, vous la ratissez et la nettoyez; mettez-la cuire à l'eau pure; vous l'égouttez, ensuite vous mettez dans une casserole un bon morceau de beurre que vous coupez en petits morceaux; vous y ajoutez du gros poivre, un peu de muscade rapée, du persil et de la ciboule hachés bien fin : si vous voulez, vous y mêlez un peu de farine; vous remuez votre assaisonnement ensemble, vous placez votre morue par-dessus, plein une cuillère à dégraisser d'eau de morue, si elle n'est pas trop salée : au moment de servir, vous mettez votre casserole sur le feu sans la quitter; remuez-la toujours afin que votre beurre ne tourne pas en huile; lorsque votre morue sera bien mêlée avec votre beurre, et bien chaude, si elle est trop liée, vous y mettriez une cuillerée d'eau, vous la dresserez sur votre plat, mettez-y un jus de citron en la servant.

Morue à la Provençale.

Vous préparerez et ferez cuire votre morue comme la précédente, vous mettrez dans votre casserole un bon morceau de beurre que vous couperez en petits morceaux; ajoutez du gros poivre, de la muscade rapée, du persil et de la ciboule bien hachés, plein une cuillère à dégraisser de bonne huile, le zeste de la moitié d'un citron, une gousse d'ail, si vous voulez: remuez le tout ensemble pour mêler l'assaisonnement; vous mettrez votre morue par-dessus : au moment du service, vous la mettez sur le feu, agitez-la toujours pour que votre beurre ne tourne pas en huile : au moment du service, dressez-la sur votre plat; en la servant, exprimez dessus un jus de citron.

Morue à la béchamelle.

Vous préparez et vous faites cuire votre morue comme les précédentes; vous l'égouttez et vous ôtez les arrêtes, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, plein une cuillère à bouche de farine, un peu de sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée, du persil haché bien fin, et de la ciboule hachée et lavée; vous mêlerez cet assaisonnement avec votre beurre, vous y ajouterez un verre de crème; mettez votre sauce sur le feu, tournez-la toujours jusqu'à ce qu'elle ait jeté un bouillon; si elle est trop liée, mouillez-la avec de la crème, il faut qu'elle soit épaisse comme de la bouillie, vous la versez sur votre morue, et vous la tenez chaude sans la faire bouillir : au moment du service, dressez-la en buisson, c'est-à-dire qu'elle forme le dôme sur votre plat.

Bonne Morue.

Après avoir fait cuire votre morue comme la précédente, vous la mettrez en petits morceaux, et sans arrêtes, dans une casserole, vous placerez un bon morceau de beurre dans une casserole; ajoutez une petite cuillerée à

bouche de farine, un peu de sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée, un peu de persil haché bien fin et lavé ; vous mêlez à votre assaisonnement les trois-quarts d'un verre de bonne crême ; vous posez votre sauce sur le feu en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle jette un bouillon : il faut qu'elle soit plus liée ou plus épaisse que la précédente ; vous la verserez sur votre morue, vous la remuerez avec une cuillère de bois pour qu'elle se mêle avec la sauce, ensuite laissez-la refroidir ; vous collerez à l'entour de votre plat un rond correct de mie de pain en croûton, et vous y placerez votre morue de manière qu'elle fasse un peu le dôme ; vous l'unirez avec votre couteau, ensuite prenez de la mie de pain, et, si vous voulez, un peu de parmesan, que vous mettrez sur votre morue ; ayez un petit plumeau que vous tremperez dans le beurre tiédi, et que vous égoutterez sur votre mie de pain ; vous la panez encore une fois, vous y versez des gouttes de beurre : un quart-d'heure avant de servir, vous posez votre plat sur une chevrette et du feu dessous ; placez dessus un four de campagne très-chaud, pour lui faire prendre une belle couleur, lorsque vous servez, vous ôtez vos croûtons qui sont à l'entour, vous retirez aussi le beurre en huile, et vous mettez des croûtons passés au beurre pour remplacer les autres.

Croquettes de Morue.

Quand votre morue est cuite, vous la coupez en dés, vous la mettez dans une casserole ; ajoutez gros comme deux œufs de beurre, plein une petite cuillère à bouche de farine, un peu de sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée, un demi-verre de crême ; vous mettez votre sauce sur le feu, vous la tournez jusqu'à ce qu'elle ait jeté le premier bouillon, vous la versez sur votre morue que vous mêlez bien avec votre sauce, et laissez-la refroidir ; ensuite vous la divisez en quinze ou vingt tas, et vous donnez à vos croquettes une forme agréable et unie : vous les panez, vous cassez quatre ou cinq œufs ;

vous les assaisonnez, vous lès battez, et vous trempez vos croquettes dedans; il faut les paner une seconde fois: un instant avant de servir, vous posez votre friture sur le feu; lorsquelle est bien chaude, vous posez vos croquettes dedans, et dès qu'elles ont une belle couleur blonde, vous les retirez, posez-les sur un linge blanc, vous les dressez en pyramides, vous mettez dessus du persil frit.

Anguille de mer.

Vous ferez cuire votre anguille dans l'eau, avec du sel, de la racine de persil, ou du persil et trois ou quatre feuilles de laurier; vous la masquerez d'une sauce à la crême, ou d'une sauce brune, dans laquelle vous mettrez gros comme la moitié d'un œuf de beurre d'anchois, ou d'une sauce aux tomates. (*Voyez* la sauce que vous préférez.)

Saumon au bleu.

Vous videz votre saumon sans lui couper le ventre; vous le lavez et l'essuyez bien, vous le mettez dans une poissonnière, avec huit ou dix bouteilles de vin, sept ou huit carottes, des oignons coupés en tranches, quatre clous de girofle, six feuilles de laurier, un peu de thym, du sel, une poignée de persil en branches: il faut que votre poisson soit baigné dans son court bouillon: faites-le migeoter deux heures; lorsque vous voulez le servir, vous le laissez égoutter, vous mettez une serviette sur votre plat et le saumon dessus, du persil à l'entour: si vous le servez pour relevé, vous mettrez dans une casserole un bon morceau de beurre; vous y mèlerez plein trois cuillères à bouche de farine, plein une cuillère à pot de court bouillon de votre poisson, une cuillère à pot de blond de poisson ou de veau; posez ensuite votre sauce sur le feu, en la tournant jusqu'à ce qu'elle bouille, et à ce moment vous y mettrez du gros poivre, et vous la ferez réduire à moitié; vous la passerez à l'étamine dans une casserole, vous cou-

perez en dés des cornichons, huit ou dix anchois, des câpres, des capucines confites que vous mettrez dans votre sauce; vous la tiendrez chaude sans la faire bouillir, vous masquerez votre saumon avec cette sauce : l'on peut aussi au lieu de cornichons, mettre seulement un beurre d'anchois.

Saumon à la Génoise.

Vous ferez cuire votre saumon comme le précédent; vous le mouillerez avec du vin rouge foncé; vous y ajouterez l'assaisonnement du précédent, sans trop saler; vous mettrez dans une casserole un bon morceau de beurre, plein deux cuillères à dégraisser de farine que vous mêlerez avec le beurre; vous passerez le court bouillon au tamis de soie, et vous le joindrez au beurre; vous le mettrez sur le feu; et vous le tournerez jusqu'à ce que votre sauce bouille : vous la ferez réduire à moitié, vous l'écumerez et la dégraisserez, vous la passerez ensuite à l'étamine; tenez-la chaude sans la faire bouillir : au moment de servir votre poisson, vous l'égouttez et le dressez à nu sur le plat; après masquez-le de votre sauce.

Saumon sauce aux câpres.

Ayez une dalle de saumon; vous la marinez avec de l'huile, du persil, de la ciboule, du sel, du gros poivre : si la dalle est épaisse, il faut une heure pour la cuire; vous la dressez sur votre plat, vous y ajoutez une sauce au beurre par-dessus, avec des câpres que vous semez sur le saumon.

Croquettes de saumon.

Vous faites cuire votre saumon dans une bonne eau ou un court-bouillon; quand il est froid, vous le préparez comme il est dit aux croquettes de morue, vous faites de même une sauce à la crême. (*Voyez* croquettes de morue.)

Saumon en bonne morue.

Vous faites cuire votre saumon de la même manière que le précédent : vous vous servez du même procédé et de la même sauce que pour celui de bonne morue. (*Voyez* Bonne Morue.)

Saumon à la Mayonnaise.

Quand votre dalle de saumon est cuite, vous pouvez la servir entière ou en morceaux ; vous les arrangerez sur votre plat, et vous les masquerez avec une mayonnaise froide ; ayez soin d'y mettre de la gelée pour qu'elle se glace : vous décorez le tour du plat avec des croûtous, des câpres, des cornichons. (*Voyez* Mayonnaise.)

Saumon en salade.

Quand votre saumon est cuit, vous le séparez en morceaux ; vous le mettrez dans votre sauce à la salade ; vous versez dans une casserole plein quatre cuillères à bouche de bon vinaigre, deux cuillerées de gelée fondue, dix cuillerées d'huile, du sel, du gros poivre, une ravigotte hachée ; vous sautez votre saumon dans cette sauce et vous le dressez sur votre plat ; versez votre sauce dessus ; vous mettez des cœurs de laitues coupés en quatre, vous décorez votre salade avec des croûtons, des cornichons, des câpres, des anchois.

Truite au court-bouillon.

Vous videz la truite sans lui ouvrir le ventre ; vous la lavez et l'essuyez bien ; vous lui ficelez la tête, et vous la mettez dans une poissonnière ; vous coupez des oignons en tranches : quatre clous de girofle, ajoutez-y quatre feuilles de laurier, quelques branches de thym, une poignée de persil en branches, du sel, six bouteilles de vin blanc ; vous la ferez migeoter pendant une heure, ou plus si elle est grosse : pour rôt, vous le servez sur une serviette que vous ployez sur un plat ; vous arrangerez à l'entour du per-

sil à la génoise, vous la mouillerez avec du vin rouge; mettez un peu de sel, afin de pouvoir vous servir de sa cuisson, que vous passerez au tamis de soie : vous vous servirez du même procédé que pour le saumon à la génoise. (*voyez* Saumon à la génoise.) On peut faire avec la truite ce que l'on fait avec le saumon.

Sauté de filets de Truites.

Vous levez les filets de truites, vous les parerez; enlevez ensuite la peau du côté de l'écaille : vous couperez vos filets en petites lames de la grandeur d'une pièce de cinq francs au moins : vous parerez vos morceaux : ils doivent être d'égale grandeur et de même épaisseur; arrangez-les dans votre sautoir, vous y semerez du persil haché bien fin et lavé, du sel, du gros poivre, de la muscade rapée; vous feriez tiédir un morceau de beurre que vous verserez sur les morceaux : au moment du service, vous mettez votre sautoir sur un feu ardent; lorsque votre sauté est roidi d'un côté, vous le retournez : ne le laissez qu'un instant au feu, vous le dressez en miroton à l'entour du plat, et vous placez le reste dans le milieu, vous ajoutez une sauce italienne maigre ou bien grasse. (*voyez* Italienne.)

Soles sur le plat.

Vous videz et vous lavez les soles, vous les essuyez, vous leur faites entrer le tranchant du couteau sur le gros de la raie du dos du côté noir; faites fondre ensuite du beurre sur un plat; mettez-y du persil, des échalottes bien hachées, du sel, du poivre, un peu de muscade rapée, vous mettrez vos soles sur le plat et des fines herbes par-dessus, du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée; ajoutez un verre de bon vin blanc; vous les masquerez avec de la mie de pain, arrosez de gouttes de beurre : un quart-d'heure avant de servir, vous mettrez vos soles au four ou sur un fourneau doux, avec le four de campagne très-

chaud pour les couvrir : si vous ne vous servez pas de four, vous mettrez de la chapelure en place de mie de pain.

Filets de Soles sautées.

Vous levez les quatres filets de vos soles ainsi que la peau; vous les parez et les arrangez sur votre sautoir, vous les poudrez avec un peu de persil haché et lavé, du sel, du gros poivre ; vons ferez tiédir du beurre, et vous le verserez sur vos filets : au moment de servir, vous les mettez sur le feu ; dès qu'ils sont roidis, retournez-les : quelques minutes suffisent pour qu'ils soient cuits ; vous les dressez sur votre plat et vous y ajouterez une italienne et un jus de citron. (*Voyez* Italienne.) Vous pouvez laisser vos filets entiers, ou les couper en deux ou trois morceaux, alors vous les dresserez en couronnes ; arrangez des croûtons à l'entour du plat.

Filets de Soles en mayonnaise.

Vous ferez frire huit on dix soles ; quand elles seront froides, vous les mettrez sur le gril, à un feu très-doux, sans les faire chauffer à fond, pour donner seulement la facilité de lever la peau ; vous détacherez les filets de vos soles : dès qu'elles seront tièdes, vous en enleverez les peaux, ensuite parez et coupez vos filets en carrés longs de deux pouces ; vous les dressez correctement dans un moule ou sur votre plat : si c'est dans un moule, vous tremperez vos filets de soles dans votre sauce mayonnaise, et vous les dresserez jusqu'à ce que votre moule soit plein de filets : faites tiédir votre sauce, et remplissez-en votre moule ; vous le mettrez à la glace ou au froid, pour que votre sauce se congèle : une heure avant le service, vous la versez sur le plat, et vous la décorez avec des croûtons, des cornichons, des anchois, etc. ; si vous dressez vos morceaux sur votre plat, vous versez aussi votre sauce par-dessus et la décorez.

Filets de Soles en salade.

Vous vous servez des filets comme ceux pour la Mayonnaise ; vous les laissez entiers, ou bien vous les coupez par morceaux ; vous les mettez dans une casserole, puis vous faites un assaisonnement composé de quatre cuillerées à bouche de bon vinaigre, deux cuillerées de gelée fondue, dix cuillerées d'huile, une ravigotte hachée, du sel, du gros poivre : vous mêlerez bien le tout, et vous le verserez sur vos filets que vous sauterez dedans ; vous dresserez les morceaux correctement ; versez après votre sauce dessus ; vous mettrez à l'entour du plat des cœurs de laitues coupés en quatre, et vous décorerez votre salade avec des cornichons, des câpres, des anchois, des croûtons, etc.

Soles sautées à la Viennet.

Vous coupez la tête et la queue de vos soles ; après les avoir vidées et nettoyées, vous les mettez dans votre sautoir ; vous les saupoudrez avec un peu de persil haché et lavé, un peu de ciboules hachées, du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée ; vous ferez tiédir un bon morceau de beurre que vous verserez dessus : au moment du service, vous les posez sur un feu ardent, remuez-les pour qu'elles ne s'attachent pas ; dès qu'un côté est cuit, vous les retournez de l'autre, ensuite vous les dressez sur votre plat, et vous les arrosez avec une italienne. (*Voyez* Sauce italienne.)

Filets de Soles en aspic.

Vous préparez vos filets de soles comme ceux dits en Mayonnaise ; si vous n'avez pas de gelée de poisson, vous vous servirez d'aspic : (*Voyez* Aspic.) ayez soin que vos morceaux soient égaux ; vous mettez de l'aspic fondu dans votre moule, vous les laissez congeler, vous décorez votre gelée avant d'y mettre vos filets, puis vous arrangez vos morceaux bien régulièrement ; vous remplissez votre moule

d'aspic fondu, mais froid ; vous les mettez à la glace ou au froid pour qu'il prenne : au moment du service, vous renversez votre moule sur le plat, vous vous servez pour le détacher, du même procédé que pour l'aspic de blanc de volaille.

Limandes sur le plat.

Vous videz et nettoyez vos limandes; faites fondre sur votre plat un morceau de beurre, vous mettez un peu de muscade rapée; vous arrangez vos limonades sur votre plat, vous ajoutez de l'assaisonnement, vous les arrosez avec un verre de vin blanc ou de l'eau; vous masquez ensuite avec de la chapelure de pain, vous les posez sur le fourneau, un four de campagne par dessus.

Eperlans à la bonne eau.

Vous nettoyez vos éperlans, puis avec un petit atelet vous les enfilez par les yeux au nombre de huit ou dix; vous les mettez dans un vaste plat quoiqu'un peu creux, vous versez une bonne eau par-dessus; vous rompez des feuilles de persil en quatre ou cinq morceaux, vous prenez un peu de bonne eau, et vous leur faites jeter quelques bouillons : un quart-d'heure avant de servir, vous mettez vos éperlans sur le feu ; après vous les ôtez de la bonne eau, et vous les dressez sur le plat, vous versez dessus la bonne eau dans laquelle il y a du persil.

Maquereaux à la maître-d'hôtel.

Trois maquereaux suffisent pour faire une entrée, vous les videz et vous leur ôtez les boyaux en fourant la pointe du couteau dans le trou qu'ils ont au milieu du corps, vous les essuyez avec un linge mouillé : il faut les fendre du côté du dos depuis la tête jusqu'à la queue; vous les mettez sur un plat de terre, joignez-y du sel, du gros poivre, des ciboules, du persil en branches; vous arrosez les ma-

quereaux avec de l'huile: une demi-heure avant de servir, vous les mettez sur le gril, à un feu très-doux, vous aurez soin de les retourner : au moment de servir, vous les dressez sur le plat, et leur mettez dans le dos une maître-d'hôtel froide, ou bien vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, plein une cuillère à bouche de farine, du persil, de la ciboule bien hachée, du sel, du poivre, vous mêlerez la farine avec l'assaisonnement, ajoutez-y un demi-verre d'eau, un jus de citron, mettez votre sauce sur le feu, tournez-la toujours; au premier bouillon, si elle est de bon goût, versez-la sur vos maquereaux.

Sauté de filets de Maquereaux.

Levez les filets de vos maquereaux dans leur entier, vous glisserez votre couteau entre la peau et la chair du maquereau pour en ôter la peau, vous parerez vos filets, et vous les mettrez dans un sautoir avec du sel, du gros poivre, du persil, de la ciboule bien hachée, vous ferez ensuite tiédir un bon morceau de beurre que vous verserez dessus : au moment du service, vous les mettrez sur le feu, vous les remuerez de crainte qu'ils ne s'attachent; quand ils sont un peu chauffés d'un côté par quelques bouillons du beurre, vous les retournez soigneusement pour éviter de les casser, assurez-vous s'ils sont cuits, vous les dressez sur le plat, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, plein une cuillère à dégraisser de velouté, trois jaunes d'œufs, le jus de deux citrons, du sel, du gros poivre, une ravigotte bien hachée, tournez toujours votre sauce jusqu'à ce qu'elle soit liée, ne la laissez pas bouillir, parce qu'elle tournerait : voyez si elle est de bon sel, et versez la sur vos filets : on peut aussi y mettre une autre sauce, comme italienne, velouté lié, sauce tomate, sauce au beurre, etc.

Harengs grillés.

Après avoir vidé et ratissé vos harengs, vous les essuyez bien, vous mettez du sel, du poivre, arrosez-les d'huile :

un quart-d'heure avant de servir, vous les mettez sur le gril, à un feu ardent, ayez soin de les retourner; quand ils sont cuits, vous les dressez sur votre plat, vous faites une sauce au beurre, dans laquelle vous mettez plein une cuillère à bouche de moutarde, vous pouvez employer une purée de haricots, ou bien une sauce aux tomates.

Merlans à la bonne eau.

Vous videz vos merlans, et vous les ratissez, nettoyez-les avec un linge mouillé, vous leur coupez la tète jusqu'au tronc du corps, et la queue un peu avant : vous les mettrez dans une casserole, vous y ajoutez de la racine de persil ou du persil en feuilles, deux ou trois ciboules entières, une feuille de laurier, du sel et de l'eau, vous les ferez migeoter un bon quart-d'heure, vous les dresserez sur un plat, vous mettez un peu de votre bonne eau dans une casserole, vous rompez plusieurs feuilles de persil, et vous leur faites jeter quelques bouillons dans votre bonne eau; après vous la versez sur vos merlans.

Merlans grillés.

Vous videz et nettoyez vos merlans, vous les ciselez des deux côtés, vous mettez du sel, du gros poivre, de l'huile: une demi-heure avant de servir, vous les posez sur le gril, à un feu un peu ardent; quand ils sont grillés, vous les masquez avec une sauce au beurre, et semez des câpres dessus, vous pouvez aussi y mettre une sauce tomate.

Sauté de filets de Merlans.

Vous préparez vos filets comme ceux de maquereaux, et les sautez avec le meme assaisonnement; après vous les dressez sur un plat, vous les masquez avec une sauce italienne. (*Voyez* Sauce italienne.)

Paupiettes de filets de Merlans.

Vous levez les filets comme pour un sauté, vous les parez de même ; du côté de l'intérieur vous étendez également un peu de farce de poisson, vous roulez votre filet dessus de manière qu'il forme le baril, vous mettez de cette même farce sur votre plat, et vous arrangez vos filets à l'entour et dans le milieu, couvrez-les ensuite de bardes de lard ou d'un double papier beurré, vous les mettrez au four ou sur un fourneau, avec un four de campagne par-dessus : une demi-heure suffit pour les cuire, vous les masquez avec une sauce italienne.

Quenelle de filets de Merlans.

Vous vous servez du même procédé que pour faire des quenelles de volaille, à l'exception que vous mettez deux ou trois anchois dans votre chair de merlans. Les proportions sont les mêmes.

Plies à l'Italienne.

Vous viderez et vous nettoierez vos plies, faites-les cuire dans une bonne eau, ou bien au court-bouillon, vous les dresserez sur votre plat, et vous mettrez dessus une sauce italienne liée, c'est-à-dire vous ajoûterez une liaison d'un jaune d'œuf.

Plies grillées, sauce aux câpres.

Il faut vider et nettoyer les plies, vous les ciselez, vous mettez du sel, du poivre, de l'huile: une demi-heure avant de servir, vous les posez sur le gril à un feu un peu ardent ; quand elles sont cuites, vous les dressez sur le plat, vous les masquez d'une sauce au beurre, semez des capres dessus. Vous pouvez aussi employer une sauce espagnole, dans laquelle vous mettrez gros comme la moitié d'un œuf de beurre d'anchois ou une italienne.

Grondins à l'Italienne.

Videz et nettoyez les grondins, vous leur ficellerez la tête, vous les mettrez dans une casserole, avec quelques tranches d'oignons, du persil, deux feuilles de laurier, deux clous de girofle, du sel, du gros poivre, une ou deux bouteilles de vin blanc. Il faut que votre poisson soit baigné, vous le ferez migeoter un bon quart-d'heure, vous l'égouttez et vous le dressez sur le plat, vous mettrez une sauce italienne dessous. Ce poisson a une grosse tête, le corps rouge et éfilé.

Brochet au court-bouillon.

Vous viderez votre brochet sans lui faire d'ouverture, vous ficellerez la tête, mettez-le dans la poissonnière, vous verserez le court-bouillon dessus, vous le ferez migeoter une heure ou plus si votre poisson est gros. Si vous le servez pour rôt, vous le laisserez refroidir, vous arrangerez une serviette sur un plat, vous placez votre brochet dessus, et du persil à l'entour.

Brochet sauce à la portugaise.

Vous ferez cuire votre poisson dans un court-bouillon; lorsqu'il sera cuit, vous enleverez soigneusement les écailles, vous le mettrez chaud sur votre plat, et vous le masquerez d'une sauce à la portugaise, vous pouvez aussi employer une sauce au beurre, sauce tomate, sauce indienne; cela tient au goût.

Brochets à l'allemande.

Vous videz vos petits brochets, vous les coupez par tronçons, vous les mettez dans une casserole avec quelques tranches d'oignons, du persil en branches, deux feuilles de laurier, trois ciboules entières, deux clous de girofle, du sel, du gros poivre, une bouteille de vin blanc: quand votre poisson aura migeoté une demi-heure, vous le retirerez, écaillez-le, vous en ôterez les nageoires, vous mettez vos tronçons dans une casserole, et vous passez du

court-bouillon au tamis de soie, vous le versez dessus, et vous les tenez chauds : au moment du service, vous les égouttez et les dressez sur votre plat, vous mettrez ensuite un bon morceau de beurre dans une casserole, ajoutez plein une petite cuillère de farine, de la muscade rapée, du gros poivre, un demi-verre de court-bouillon, vous mettez votre sauce sur le feu, en la tournant jusqu'à ce qu'elle bouille, vous verserez dans votre sauce un liaison de deux jaunes d'œufs, tournez-la bien et ne la laissez pas bouillir, vous la passerez à l'étamine. Voyez si elle est de bon goût, et masquez-en votre poisson.

Sauté de filets de Brochets.

Vous levez les filets de trois moyens brochets, vous les coupez en carrés un peu longs, et vous les parez, ayez soin qu'ils soient tous de la même grandeur, vous les arrangez dans votre sautoir : ajoutez-y du persil et de la ciboule bien hachés, un peu de muscade rapée, du sel, du gros poivre, vous ferez tiédir un bon morceau de beurre, que vous verserez sur vos filets : au moment du service, vous les mettrez sur le feu ; dès que le beurre bout, vous les retournez. Il ne faut qu'un instant pour les faire cuire, vous poserez votre sautoir en pente, et vos filets sur la hauteur, pour que votre beurre s'en sépare, vous les dressez sur votre plat, et vous mettez une italienne par-dessus.

Carpe au bleu.

Vous viderez votre carpe, faites-y une très-petite ouverture, prenez bien garde d'ôter le limon de votre carpe ; vous ficellerez la tête, vous la mettrez dans votre poissonnière, vous ferez bouillir une pinte de vin rouge, que vous verserez toute bouillante sur votre carpe, vous la ferez baigner entièrement dans le vin, prenez sept ou huit oignons coupés en tranches, quatre carottes, une poignée de persil, six feuilles de laurier, une branche de thym, trois clous de girofle, du sel et du poivre, vous la

ferez migeoter une heure, ou plus, si votre carpe est grosse ; puis vous la laisserez refroidir, vous arrangerez une serviette sur un plat, vous mettrez votre carpe dessus et du persil à l'entour.

Carpe au court-bouillon.

Vous préparez votre carpe comme la précédente ; au lieu de vin chaud, faites bouillir du vinaigre, que vous versez dessus, vous ferez un court-bouillon que vous mettrez avec votre carpe.

Carpe grillée sauce aux câpres.

Après avoir vidé et bien écaillé votre carpe, vous la ciselez et vous la mettez sur un plat avec du persil, de la ciboule, du sel, du poivre et de l'huile : trois quarts-d'heure avant de servir, vous la posez sur le gril, à un feu un peu ardent ; quand elle est grillée, vous la masquez avec une sauce aux câpres.

Carpe à la Chambord.

Vous videz votre carpe, prenez garde de l'endommager, vous lui remplirez le corps de laitances, levez-lui les écailles, et d'un côté la peau très-superficiellement, vous piquez ce côté de lard fin depuis l'ouïe jusqu'à la queue, vous la mettez dans votre poissonnière, vous la mouillez avec du vin blanc, ajoutez du sel, du poivre, du persil en feuilles, six feuilles de laurier, du thym, des tranches d'oignons, trois clous de girofle, vous couvrez la tete de bardes de lard, et la mettrez au four, ou bien vous couvrez votre poissonnière de feuilles d'office, mettez du feu dessus, et la faites migeoter une bonne heure : au moment de servir, vous l'égouttez et la mettez sur votre plat, dressez à l'entour des quenelles de carpes ou bien des pigeons à la Gautier, des riz de veau glacés, des petites noix de veau glacées, des écrevisses, des foies gras de volaille, des truffes, des crêtes et des rognons de coqs, etc. Si le mouillage de la carpe n'est pas trop assaisonné, vous le passerez au tamis de soie, vous

mettrez dans une casserole plein deux cuillères à pot d'espagnole, et plein deux cuillères à pot de cuisson de votre carpe; vous ferez réduire votre sauce à moitié, vous mettrez vos petites garnitures dedans et vous verserez votre sauce à l'entour de la carpe, après l'avoir glacée. (*Voyez* les articles dont vous aurez besoin.)

Matelote à la Marinière.

Pour faire une bonne matelote, on emploie carpe, anguille, brochet, barbillon; vous écaillez et nettoyez votre poisson, vous le coupez par tronçons, mettez-le dans une casserole ou chaudron, avec des petits oignons passés au beurre, deux feuilles de laurier, un bouquet de persil et ciboules, des champignons, un peu de thym, un peu des quatre épices, du sel et du poivre; vous mettez du vin rouge avec votre poisson en assez grande quantité pour qu'il baigne dedans, vous placez votre poisson sur un grand feu. Lorsque votre mouillement sera réduit d'un tiers, vous aurez un bon morceau de beurre; vous mettrez plein une ou deux cuillères à bouche de farine, que vous mêlerez bien avec du beurre, et vous le mettrez par petites boules dans votre matelote, vous la remuerez bien, afin que le beurre et la farine lient votre sauce; dressez vos poissons sur votre plat, des croûtes à l'entour, et la sauce pardessus.

Autre Matelote.

Vous préparerez votre poisson comme il est dit à l'article précédent; vous le mettez dans votre casserole avec du sel, du poivre, deux feuilles de laurier, du thym, quelques tranches d'oignons, du persil en branches, deux clous de girofle, assez de vin blanc pour que le poisson soit baigné: vous le mettez sur un feu ardent; dès que votre poisson est cuit, vous en passez le bouillon dans un tamis de soie, changez votre poisson de casserole, parez-le bien: ayez trente ou quarante petits oignons bien épluchés et de la même gros-

seur; vous les sauterez dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien blonds; vous les égoutterez sur un tamis, vous ferez un roux à proportion de votre matelote, vous le délayerez avec le vin dans lequel a cuit votre poisson; mettez-y des champignons et des petits oignons; faites réduire votre sauce d'un tiers, vous la dégraisserez : voyez si elle est de bon goût : lorsque vos oignons seront cuits, retirez votre garniture de votre sauce avec une cuillère percée; mettez-la sur le poisson, et passez dessus votre sauce à l'étamine, vous tiendrez la matelote chaude : au moment de la servir, vous la dressez sur votre plat, avec des croûtons passés au beurre, garnissez-la d'écrevisses.

Matelote vierge.

Vous ferez cuire votre poisson avec du vin blanc comme le dernier, ensuite vous passerez vos petits oignons à blanc dans du beurre; vous y mettrez plein deux cuillères à bouche de farine, que vous mêlerez avec votre beurre et vos oignons; vous versez le vin dans lequel a cuit votre poisson, et le passez au tamis sur vos oignons; remuez votre sauce jusqu'à ce qu'elle bouille, vous y mettrez des champignons : lorsque votre sauce sera réduite d'un tiers, dégraissez-la, et voyez si elle est d'un bon goût; vous en ôterez avec une cuillère percée, les oignons, les champignons, et vous les mettrez sur votre poisson. Si votre sauce est trop longue, faites-la réduire; vous y ajouterez une liaison de cinq jaunes d'œufs, ou plus, si la matelote est forte; ne faites point bouillir votre sauce : quand votre liaison sera dedans, vous la passez à travers une étamine sur votre poisson : au moment de servir, vous le dressez sur votre plat, avec des croûtons passés au beurre à l'entour; vous garnirez votre matelote d'écrevsses.

(Voyez au *Supplément*, Carpe farcie.)

Quenelle de Carpe.

Vous levez les chairs de votre carpe, vous la préparez,

et vous vous servez du même procédé que pour les quenelles de volaille, excepté que vous ajouterez à votre chair de poisson un ou deux anchois.

Carpe à l'Alemande.

Vous coupez une carpe en morceaux, après l'avoir lavée sans la vider ni ôter les ouïes ; vous enleverez seulement le gros boyau, vous mettez vos morceaux dans une casserole, ou dans un poèlon, avec du sel, du gros poivre, des quatre épices, des tranches d'oignons, une ou deux bouteilles de bierre : il faut que votre poisson baigne dans la sauce ; mettez votre casserole sur un grand feu ; vous ferez réduire votre sauce assez pour qu'il n'en reste à peu près qu'un verre ; servez votre carpe avec son bouillon sans le lier.

Anguille à la broche.

Vous mettez l'anguille sur un fourneau bien ardent ; vous la laisserez griller superficiellement, et avec un torchon vous ferez couler la peau grillée en la tirant de la tête à la queue : votre anguille se trouvant dépouillée, et son huile ôtée, vous lui couperez la tête ; vous la viderez et la roulerez comme un cerceau ; assujettissez-la avec de petits atelets ou des brochettes et de la ficelle ; vous la mettrez sur une tourtière ; vous mettrez un morceau de beurre dans une casserole, des carottes coupées en tranches, des oignons coupés de même, du persil, du laurier, du thym : vous passerez cet assaisonnement : quand il sera bien revenu, vous le mouillerez avec du vin blanc, du sel, du poivre ; laissez-le bouillir une demi-heure, vous le passerez au tamis de soie sur l'anguille, et vous la mettrez au four ; au bout de trois quarts-d'heure, vous la retirez avec un grand couvercle ; vous l'enlevez de dessus la tourtière ; mettez-la sur votre plat ; vous y mettez une sauce italienne, vous passez des atelets à travers votre anguille, et vous l'assujettissez

sur la broche ; enveloppez-la de papier huilé. (*Voyez* Sauce italienne *ou* Sauce piquante.)

Anguille à la Tartare.

Vous dépouillerez votre anguille comme celle à la broche ; coupez-la par tronçons de cinq ou six pouces, vous masquez une marinade comme il est dit à la précédente : avant de la mouiller, vous y mettrez un peu de farine, et lorsque votre sauce sera cuite, vous la passerez à l'étamine sur les morceaux d'anguille, et les ferez cuire : lorsqu'ils seront froids, vous les mettrez dans la mie de pain, puis vous les tremperez dans des œufs assaisonnés et battus ; vous les panerez une seconde fois, et un bon quart-d'heure avant de servir, vous mettrez vos tronçons sur le gril, à un feu doux, avec un four de campagne bien chaud dessus ; ajoutez une sauce à la tartare sur votre plat, et mettez les tronçons dessus.

Anguille à la poulette.

Après avoir dépouillé votre anguille, vous coupez les tronçons de la grandeur de trois pouces ; vous les mettez dans une casserole avec du sel, du gros poivre, deux feuilles de laurier, des branches de persil, de la ciboule, une bouteille de vin blanc ; vous mettrez votre anguille sur le feu, quand elle sera cuite, vous parerez les morceaux, et vous les mettrez dans une autre casserole ; vous passerez son mouillement au tamis de soie ; mettez après un morceau de beurre dans une casserole, vingt petits oignons que vous passez à blanc, ajoutez-y plein une cuillère à bouche de farine que vous melez avec votre beurre ; vous mettrez votre mouillement avec vos oignons, joignez-y des champignons, un bouquet de persil et ciboules ; dès que vos oignons seront cuits, vous les ôterez avec une cuillère percée, et vous les mettrez sur votre anguille ; assurez-vous si la sauce est de bon gout, dégraissez-la, et laissez-la réduire; si elle est trop longue, vous ferez une liaison de trois jau-

nes d'œuf ; prenez garde qu'elle ne bouille et passez-la à travers l'étamine sur votre anguille : au moment de servir, vous mettez des croûtons passés au beurre dans le fond du plat ; dressez dessus votre anguille ; couvrez-la de votre garniture, et garnissez-la d'écrevisses.

Tanche à la poulette.

Vous mettez votre tanche une minute dans un chaudron plein d'eau presque bouillante ; vous la retirez avec votre couteau ; vous enlevez son limon et son écaille, coupez-la en morceaux, et faites-la dégorger, vous mettez ensuite du beurre dans une casserole, vous le faites tiédir avec vos morceaux de tanches, vous les sautez dans le beurre ; joignez-y plein une cuillère à bouche de farine que vous mêlez ensemble, vous mouillez votre ragoût avec une bouteille de vin blanc, du sel, du gros poivre, une feuille de laurier, un bouquet de persil et ciboules, des petits oignons, des champignons ; vous ferez aller votre ragoût un peu vîte : dès qu'il sera cuit, vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs, vous ôterez la feuille de laurier et le persil : voyez s'il est de bon goût.

Barbillon sur le gril.

Après avoir écaillé et vidé votre barbillon, vous le ciselez de même que la carpe, et vous employez la même sauce. (*Voyez* Carpe grillée.)

Soles frites.

Vous faites une incision sur le dos des soles, et vous les saupoudrez de farine comme tous les autres poissons, et les mettrez dans une friture un peu chaude.

Carpe frite.

Vous écaillez et vous videz une carpe, vous la fendez par le dos, de manière que la tête se trouve séparée aussi ; votre carpe ne doit tenir que par le ventre ; donnez quelques

coups de couteau sur la grosse arête, afin que votre carpe ait une forme bien plate; vous la farinerez ainsi que sa laitance, ou bien les œufs, et vous la mettrez dans une friture bien chaude.

Tous les poissons de rivière, lorsqu'ils sont un peu épais, se fendent et se farinent en général pour la friture.

Moules à la Poulette.

Après avoir bien ratissé vos moules et les avoir bien lavées, vous les mettez à sec dans une casserole, et sur un feu ardent; vous les sautez : à mesure qu'elles s'ouvrent, vous ôtez la coquille, et vous les mettez dans une autre casserole; vous passez l'eau qu'ont produit vos moules au tamis de soie, ensuite vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, de la ciboule hachée que vous passerez dans le beurre, vous mettrez votre persil, après vous le passerez aussi un peu; vous y joindrez plein une cuillère à bouche de farine que vous mêlerez avec votre beurre, vous arrosez vos fines herbes avec l'eau des moules, ajoutez un peu de poivre et de muscade rapée : vous ferez jeter quelques bouillons à votre sauce; vous y mettrez une liaison de deux ou trois œufs, selon la quantité de moules, et vous les mettrez dans votre sauce, sautez-les, et tenez les chaudes sans les faire bouillir : au moment du service, vous y mettez un jus de citron, et vous les dressez sur votre plat.

Huîtres en coquilles.

Vous faites ouvrir et détacher vos huîtres, et vous les mettez sans coquilles dans une casserole avec leur eau; vous les ferez roidir sans les laisser bouillir, vous préparerez des fines herbes comme pour des côtelettes, des échalottes, persil, champignons, lard rapé, huile et beurre, des quatre épices, (*Voyez* fines herbes à papillottes.) Vous mêlerez vos huîtres avec vos fines herbes, et vous les mettrez dans les coquilles bien nettoyées, et que vous en remplirez; vous arrangez de la mie de pain par-dessus : met-

tez-les ensuite sur le gril, un feu ardent, un four de campagne par-dessus.

Ecrevisses.

Après avoir bien lavé vos écrevisses, vous les mettez dans une casserole avec du sel, du poivre, deux feuilles de laurier, des tranches d'oignons, du persil en branches, des ciboules coupées, une bouteille de vin blanc, ou bien de l'eau et du vinaigre; vous les mettrez sur un feu ardent, sautez-les de tems en tems : quand elle auront bouilli un quart-d'heure, vous les retirez du feu, et les laissez dans leur assaisonnement. Vous les ferez réchauffer quand vous voudrez en servir.

Ecrevisses à la crême.

Vous ôterez les petites pattes de vos écrevisses et la coquille de la queue, coupez le bout de la tête et celui des grosses pattes; vous ferez une sauce à la crême, dans laquelle vous raperez un peu de muscade; vous la verserez sur vos écrevisses que vous ferez un peu migeoter.

DE LA PATISSERIE.

Pâté froid.

Prenez six livres de pâte à dresser, (*Voyez* Pâté chaud.) vout la dresserez de même, ou bien lorsque votre pâte sera abaissée, vous déciderez la grandeur du fond, vous le couvrirez de bardes de lard, et vous mettrez la farce par-dessus : il faut que le rond soit bien correct; vous placerez ensuite la viande sur votre farce, mettez-y du sel, du poivre, des aromates pilés, un peu de quatre épices; vous couvrirez et remplirez les vides de la viande avec votre farce; vous l'envelopperez de bardes de lard; vous ferez monter votre pâte : donnez-lui une forme agréable en la décorant, couvrez ensuite le pâté avec de la pâte : vous décorez le cou-

vercle, et vous le dorez : il faut que votre four soit bien atteint et un peu chaud, vous y mettrez le pâté, prenez garde qu'il ne prenne trop de couleur : faites revenir la viande, désossée ou non, sur le feu, dans une casserole, avant de la mettre en pâté; puis vous y jetterez un bon morceau de beurre : lorsqu'elle sera bien roidie, vous la mettrez refroidir pour faire la farce du pâté. Sur deux livres de viande, vous mettrez trois livres de lard, le tout bien haché ensemble, du sel, du gros poivre, des aromates pilés, un peu de quatre épices.

Croûte de pâté chaud.

Vous prendrez deux livres de pâte à dresser, vous la moulerez ou l'assemblerez en lui donnant une forme bien ronde, vous l'abaisserez bien également avec le rouleau ; vous prendrez trois pouces de pâte sur le bord, vous repousserez entre vos doigts la pâte sur elle-même ; évitez de faire des plis, et mettez votre pâte à la hauteur que vous jugez nécessaire, et de la grandeur d'un plat d'entrée ; vous le garnirez, si vous voulez, de ce que vous destinez à mettre dedans, soit du lapereau, des mauviettes, etc. ; autrement vous remplirez de farine l'intérieur du pâté, vous le couvrirez et le décorerez ; dorez-le avec un pinceau de plume et un œuf cassé et battu ; vous le mettez au four chaud : ayez soin qu'il ne prenne pas trop de couleur ; quand il sera cuit, vous le viderez et vous ôterez la pâte qui se trouve dans l'intérieur ; ajoutez-y un ragoût ; si vous voulez faire une croûte à soufflé, servez-vous du même procédé, et mettez votre soufflé dans votre croûte. Si vous voulez faire un flan, vous éleverez moins les bords de votre croûte.

Pâte à dresser.

Vous mettrez deux litrons de farine sur une table ; vous ferez un creux dans le milieu ; ajoutez une demi-once de sel, trois quarterons de beurre, six jaunes d'œufs, un verre d'eau ; vous manierez le beurre avec l'eau, les œufs et le

sel : ayez soin que le beurre soit bien maniable, vous mêlerez votre farine petit à petit, et vous mettrez le tout ensemble ; quand votre pâte sera assemblée, vous la foulez avec vos poings jusqu'à ce qu'elle soit bien pétrie : s'il n'y avait pas assez de mouillement, il faudrait en remettre ; lorsque vous aurez foulé deux fois votre pâte, c'est assez, parce que si elle l'était d'avantage, vous risqueriez de la brûler, sur-tout en été, la pate ne serait plus liée, et elle se casserait en la dressant : si vous voulez en faire une plus grande quantité, il faut, pour six livres de farine, trois livres de beurre, deux onces de sel et dix jaunes d'œufs ; que votre pâte soit bien ferme, afin de ne pas vous laisser surprendre ; vous mettrez un verre d'eau en plusieurs fois ; si vous employez cette pâte pour des tourtes, vous la ferez plus molle.

Pâte brisée.

Vous préparez trois livres de farine sur votre tour à pâte, vous faites un creux dans le milieu, vous y mettez une once de sel fin, deux livres de beurre, six œufs entiers, trois verres d'eau ; vous manierez votre beurre avec les œufs, le sel et l'eau ; mêlez votre farine avec le beurre ; vous assemblerez votre pâte sans la fouler, et vous lui donnerez quatre tours comme il est expliqué au feuilletage. Cette pâte sert à faire des gâteaux de plombs et autres abaisses.

Feuilletage.

Vous mettrez deux litrons de farine sur votre tour à pâte; vous faites un trou dans le milieu, vous employez une demi-once de sel, gros comme un œuf de beurre, deux blancs d'œufs, deux verres d'eau ; vous assemblerez votre pâte : il faut qu'elle soit aussi ferme que le beurre, vous la laisserez reposer une demi-heure, vous prendrez ensuite une livre de beurre, s'il était trop ferme, vous le manierez ; vous aplatirez votre pâte à feuilletage, et vous y mettrez le beurre ; vous rebousserez la pâte sur le beurre, afin qu'il se trouve bien enveloppé ; laissez-le reposer un moment, vous lui

donnerez deux tours, c'est-à-dire qu'avec un rouleau vous le peserez sur la pàte en le promenant toujours jusqu'à ce que votre feuilletage ne soit plus que d'un demi-pouce d'épaisseur par-tout; alors vous le ployez en trois, c'est-à-dire que le morceau long est ployé, une partie jusqu'aux deux tiers, et l'autre tiers par-dessus les deux autres; alors vous le tournez sur son large, et vous l'allongez comme au premier tour; faites de même et laissez le reposer; lorsque votre feu est dans le four, vous donnez encore trois tours à votre feuilletage, vous le coupez et vous lui faites prendre la forme que vous voulez; dès que vos abaisses sont faites, vous y mettez des amandes, des pistaches amalgamées avec du sucre, des confitures, de la frangipane, de la marmelade, etc., vous prenez des coupe-pâte, ou bien un couteau pour façonner votre feuilletage; il doit être de huit livres, parce qu'à une livre pour deux litrons, cela fait huit pour le boisseau; on ne peut pas mettre plus de douze livres de beurre dans un boisseau, ou bien il faudrait lui donner sept tours. On peut faire du feuilletage à quatre, six, huit, dix et douze livres; plus il y a de beurre dans un boisseau, plus il faut lui donner de tours, le but est de bien amalgamer le beurre avec la pate, ce qui produit le feuilletage; celui à quatre livres est un feuilletage économe qui n'est pas très-bon, quatre tours lui suffisent; celui à six livres, quatre tours et demi; celui à huit livres, cinq tours; celui à dix livres, six tours; celui à douze livres, sept tours.

Pâte à Brioche.

Vous prenez le quart de votre farine; par conséquent, si vous faites un quart de brioche, vous ôtez un litron de farine : vous faites un trou assez grand pour contenir votre eau, vous y mettez un once de levure, vous la délayez avec de l'eau chaude : assemblez votre pâte, et mettez-là dans le vase où était l'eau; après l'avoir bien essuyée, vous la placez dans un endroit chaud : aussitôt que vous vous aper-

cevez que votre levain est gonflé de moitié, vous faites un trou dans vos trois autres litrons de farine, vous y mettez une once de sel que vous faites fondre avec un peu d'eau, deux livres de beurre, douze œufs; vous maniez le beurre avec les œufs, et vous assemblez votre pâte; si elle est trop ferme, vous y joindrez encore des œufs : il faut que votre pâte soit un peu molle; lorsqu'elle est à son point, vous la foulez deux fois, et vous y mettez votre levain, vous séparez votre pâte avec vos doigts en la mettant dans les mains; changez-la de place en la coupant deux ou trois fois; vous placez de la farine dans un linge blanc, et vous y mettez votre pâte; vous la couvrez bien, laissez-la revenir dix à douze heures : après vous la corrompez, c'est-à-dire que vous mettez de la farine sur votre tour à pâte, et vous y joignez la pâte à brioche, vous l'applatissez, et vous la ployez deux ou trois fois; vous l'assemblez, laissez-la reposer une heure ou deux; dès que votre four est presque chaud, vous moulez : comme cela n'est facile qu'au pâtissier, vous mettez de la farine sur votre tour à pâte, vous posez votre pâte avec la main, vous l'applatissez, la ployez et la reployez; vous lui donnez une forme ronde, vous pesez dans le milieu, et vous y remettez une autre petite forme ronde de pâte à brioche, ce qui fait la brioche entière que vous mettez sur un papier beurré; vous pouvez beurrer une casserole ou un moule, et y mettre votre pâte. Donnez une forme quelconque à votre pâte à brioche pour faire différens petits gâteaux.

Pâte à Baba.

Vous faites le levain comme pour votre pâte à brioche, mais dans l'appareil, vous mettez pour un quart une livre de raisin en caisse, un quarteron de raisin de Corinthe, plein une cuillière à café de safran en poudre; vous faites la même manipulation que pour votre pâte à brioche, mais vous la tenez beaucoup plus molle; quand votre pâte est

finie, vous beurrez une grande casserole, et vous mettez votre pâte dedans ; placez-la dans un endroit où il fait bien doux, et laissez-la revenir pendant six heures, lorsque votre pâte sera très-gonflée, vous la mettrez dans un four chaud comme pour la brioche.

Pâte Allemande.

Vous prenez le quart de votre farine pour le levain des trois autres quarts, vous les mettez dans une terrine avec un tiers de beurre, un sixième de sucre, autant d'amandes coupées en tranches longues, le sixième de raisin de Corinthe, ce qui fait pour trois livres de farine une livre de beurre, une demi-livre de sucre, etc. Vous salerez votre pâte comme celle à brioche ; vous ferez tiédir le beurre sur un quart de farine, versez dessus un verre de crème et le reste du mouillement en œufs ; vous délaierez le tout ensemble ; quand votre pâte sera molle, quoiqu'un peu épaisse, vous y mettrez le levain ; vous le mêlez bien avec la pâte, après cela vous beurrerez une casserole ou un moule, et vous faites revenir la pâte pendant cinq ou six heures dans un endroit doux, comme pour le baba ; dès qu'elle est bien revenue, vous la mettez au four, au même degré de chaleur que pour le baba.

Pâte à la Madeleine.

Vous mettez dans une casserole une livre de farine, une livre de sucre, une demi-livre de beurre, que vous faites tiédir, un peu de fleur d'orange ou un peu d'écorce de citron que vous hachez bien fin : vous mettez six œufs, mêlez le tout ensemble : vous y joindrez encore des œufs si votre pâte est trop épaisse ; vous beurrez un moule ou plusieurs petits, et vous l'arrangez dedans, faites-la cuire dans un four doux.

Pâte à la Turque.

Vous pilez bien une demi-livre d'amandes émondées; lorsqu'elles sont bien fines, vous employez une livre de farine, une demi-livre de beurre, trois quarterons de sucre en poudre, plein une cuillère à café de safran en poudre; vous pilez le tout ensemble, mettez des œufs à mesure jusqu'à ce que votre appareil soit mou, vous beurrez un plafond et vous l'arrangez dessus; vous lui donnez une égale épaisseur, et vous laissez la pâte cuire à un four doux; vous la coupez au couteau ou au coupe-pâte : lorsque vous l'en retirez, vous lui donnez la forme que vous voulez. Vous pouvez en place d'amandes y mettre des pistaches.

Pâte à biscuits communs.

Vous cassez quinze œufs, vous mettez les blancs dans une terrine et les jaunes dans l'autre; avec ces derniers vous employez une livre de sucre en poudre fine, vous ajoutez un peu de fleur d'orange ou un peu d'écorce de citron bien hachée, ou tel aromate que vous jugerez convenable; vous battrez bien vos jaunes et votre sucre avec une spatule ou cuillère de bois: lorsque les jaunes seront un peu blanchis, vous battrez les blancs avec un fouet d'osier, dès qu'ils seront fermes, et qu'ils se tiendront debout, vous y joindrez vos jaunes : si c'est pour un gros biscuit, vous mettrez une livre de farine, si c'est pour du petit biscuit, vous n'en emploierez que trois quarterons : vous la mêlerez légèrement avec les jaunes et les blancs; votre pâte bien mêlée, vous l'arrangerez dans un moule beurré ou dans vos caisses; vous saupoudrez l'extérieur de sucre en poudre; placez votre biscuit dans un four doux; vous pouvez en coucher à la cuillère et dans des petits moules.

Pâte à Pouplin.

Vous mettez dans une casserole une chopine d'eau, un demi quarteron de beurre, une écorce de citron, un peu

de sel; posez la casserole sur le feu; lorsque l'appareil sera prêt à bouillir, vous passerez un litron de farine au tamis de soie, et vous en mettrez dans votre casserole autant que l'eau pourra en boire; quand la pâte sera très-épaisse, vous la ferez cuire en la remuant toujours avec une cuillère de bois, vous la laisserez refroidir, après vous casserez un œuf dedans; vous le mêlerez avec la pâte; vous en mettrez jusqu'à ce que votre pâte soit molle; vous beurrerez une grande casserole pour contenir la pâte; vous la mettrez cuire à un four plus chaud que pour le biscuit : il faut que votre pouplin soit un peu sec. Si elle va au quart de la casserole, elle sera pleine quand votre pâte sera cuite; alors vous la retirerez du vase, vous délayez des confitures, et vous en barbouillez l'intérieur.

Pâte aux chous.

Pour une chopine d'eau dans une casserole, vous mettrez plus d'un quarteron de beurre, une écorce de citron, deux onces de sucre, un peu de sel : dès que l'au sera prête à bouillir, vous y mettrez la farine, et vous travaillerez la pâte comme celle dite à pouplin; vous la tiendrez un peu plus ferme afin qu'elle soit plus maniable; vous donnerez cette pâte la forme que vous voudrez; vous la glacerez, ou bien vous mettrez dessus des amandes ou des pistaches; s'il n'y a rien dessus, vous mettrez des confitures en dedans.

Pâte à la duchesse.

Vous versez une chopine de crème dans une casserole, plein une cuillère à bouche de fleur-d'orange, deux onces de sucre, un quarteron de beurre, un peu de sel; lorsque la crème commence à bouillir, vous mettez de la farine comme il est dit à la pâte à pouplin; vous la travaillez de même, c'est-à-dire vous y mettez des œufs petit à petit en pétrissant toujours la pâte avec une cuillère de bois; vous la tiendrez aussi ferme que celle à chous; donnez-lui la forme que vous voulez en mettant de la farine sur le tour à pâte, et la roulant pour en faire des petits pains à la du-

chesse; vous pouvez avec une cuillère les coucher sur un plafond, vous les faites cuire après le feuilletage et vous les glacez.

Frangipane.

Vous mettrez dans une casserole plein cinq cuillères à bouche de farine, que vous délayez avec cinq œufs; vous y versez une chopine de lait, gros comme un œuf de beurre un peu de sel; vous mettez votre appareil sur le feu, vous tournerez toujours la frangipane sans la quitter jusqu'à ce qu'elle ait bouilli dix minutes, prenez garde qu'elle ne gratine : quand elle sera cuite, vous la laisserez refroidir dans un vase, après cela vous écraserez quelques amandes. Sur six vous en mettez une amère; vous écraserez quelques macarons. Qu'ils soient bien en poudre; vous y joindrez un peu de fleur-d'orange pralinée et en poudre, du sucre rapé en assez grande quantité pour qu'elle soit d'un bon sucre; vous mêlerez le tout avec votre appareil. Lorsque la frangipane sera bien maniée avec une cuillère de bois, si elle est trop épaisse, vous y ajouterez un œuf ou deux avec votre feuilletage; vous ferez des tourtes, des petits gâteaux de toutes sortes de façons. Si vous voulez que votre frangipane soit aux pistaches, quand elle est froide, en place d'amandes, vous y mettrez des pistaches. Comme elles ne donneraient pas assez de couleur, vous y mettrez un peu de vert d'épinards; n'employez point de macarons ni de fleur d'orange, mais bien trois amandes amères et du sucre.

DES BISCUITS.

Biscuits de Savoie.

Prenez douze œufs, douze onces de farine et vingt onces de sucre en poudre; vous cassez vos œufs et séparez les jaunes des blancs; vous les battez à part, les premiers avec le sucre, et les autres jusqu'à ce qu'ils soient en neige; vous les mêlez ensuite, ainsi que la farine, après l'avoir passée au tamis de soie, et fait sécher à l'étuve, et ajoutez-y la rapure d'un citron. Votre mélange étant bien fait, remplis-

sez de votre pâte des moules de fer-blanc ou de cuivre étamé, faits en forme de turban, que vous avez auparavant graissés de beurre frais fondu en frottant avec un pinceau les parois du moule; vous les glacez avec du sucre et un peu de farine mêlés ensemble, et vous les mettez dans un four médiocrement chaud.

Lorsqu'ils sont suffisamment cuits, vous les retirez du four et les ôtez des moules. Lorsqu'on veut en dresser à la cuillère, on les coupe avec un couteau pendant qu'ils sont chauds.

On rend ces biscuits plus légers en mettant deux onces de farine de moins et deux blancs d'œufs de plus.

Biscuits d'amandes.

Prenez huit onces d'amandes douces, autant d'amandes amères, quinze blancs d'œufs, huit jaunes d'œufs, deux onces de belle farine et deux livres de beau sucre en poudre; versez de l'eau bouillante sur les amandes, et remplacez-la un instant après par de l'eau fraîche; enlevez-en la peau et les mettez à mesure dans une serviette; pilez-les dans un mortier de marbre, en y ajoutant par deux fois, deux blancs d'œufs, outre la dose prescrite, pour que les amandes ne tournent pas à l'huile: quand elles sont entièrement réduites en pâte, battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige, et les jaunes à part, avec la moitié du sucre; vous mêlez les jaunes et les blancs bien battus avec de la pâte d'amandes, mettez le surplus du sucre dans une bassine, et saupoudrez le tout avec de la fleur de farine mise dans un tamis que vous agitez pour la faire tomber; en même tems remuez continuellement le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Vous avez préparé d'avance des petites caisses de papier dans la forme que vous désirez; vous les remplissez avec de la pâte et les glacez avec du sucre en poudre et de la fleur de farine mêlés ensemble, et mis dans un tamis que vous agitez au-dessus de vos moules. Vous avez soin que votre four soit médiocrement chaud.

On peut aussi en dresser à la cuillère, en ayant soin de les faire chauffer quand on les tire du four : car si on les laissait refroidir, la glace s'enleverait.

Biscuits aux avelines.

Prenez huit onces d'avelines, une once d'amandes amères, six blancs d'œufs, trois jaunes, une once de belle farine et huit onces de sucre; pilez les avelines et les amandes amères pelées; ajoutez-y un peu de blanc d'œuf, pour les empêcher de tourner en huile: battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige; mêlez-y les jaunes que l'on a dû battre séparément, avec la moitié du sucre, et tandis que vous battez ce mélange sans discontinuer, vous le saupoudrez avec la farine et le reste du sucre mêlés ensemble dans un tamis que vous agitez au-dessus. Le mélange étant bien fait, vous versez la pâte dans des caisses de papier et mettez au four, comme il est indiqué ci-dessus.

On donne du parfum aux biscuits, en mettant dans les jaunes d'œufs, lorsqu'on les bat, un peu de rapure de citron.

Biscuits aux pistaches.

Prenez une livre de belles pistaches, deux onces d'amandes douces, seize blancs d'œufs, huit jaunes, deux onces de farine et une livre de sucre, échaudez les pistaches et les amandes dont vous enlevez la peau; vous les tenez à l'eau fraîche pendant quelques minutes, les mettez égoutter, et les essuyez avec un linge; pilez-les dans un mortier de marbre, en y ajoutant de tems en tems quelques blancs d'œufs, outre la dose indiquée; battez séparément les blancs et les jaunes d'œufs, ceux-ci avec la moitié du sucre, en y mêlant de la rapure de citron; réunissez-les, battez-les sans discontinuer, tandis que vous saupoudrez avec la farine et le reste de sucre que vous tenez mêlés dans un tamis; mettez ensuite

la pâte dans les caisses, glacez-la et faites cuire comme ci-dessus.

Biscuits au chocolat.

Prenez douze œufs frais, huit onces de farine, deux onces de chocolat rapé et passé au tamis, et une livre et demie de sucre en poudre ; battez le tout ensemble dans un mortier pendant quinze minutes ; quand la pâte sera bien maniable, dressez-la sur du papier blanc et faites-la cuire comme les biscuits de Savoie.

Les biscuits à la vanille et à la canelle se font de la même manière.

Biscuits aux marrons.

Prenez six onces de marrons cuits et épluchés, un peu de rapure de citron, une livre et demie de sucre en poudre et dix blancs d'œufs, pilez les marrons dans un mortier, et les réduisez en pâte ; battez-les dans une terrine avec les blancs d'œufs, le sucre et la rapure de citron ; lorsque le tout forme une pâte, vous en mettez sur la lame d'un couteau, et avec une autre lame vous formez des biscuits dans la forme que vous désirez, et les mettez dans un four dont la chaleur doit être très-douce ; vous les en retirez lorsqu'ils ont une belle couleur, et les sortez du papier lorsqu'ils sont refroidis.

Biscuits au riz.

Prenez la rapure d'un citron, seize blancs d'œufs, six jaunes, huit onces de farine de riz, dix onces de sucre en poudre, deux onces de marmelade de pommes, deux onces de celle d'abricots, et deux onces de fleur-d'oranges ; pilez dans un mortier les marmelades et la fleur d'orange ; jetez-les ensuite dans les blancs d'œufs, fouettés en neige ; battez les jaunes avec le sucre, pendant

quinze minutes ; après tout cela ensemble ; lorsque le mélange est exact, ajoutez-y la farine et la rapure de citron, dressez dans les caisses, et faites cuire et glacer à un feu très-modéré.

Biscuits au citron et à l'orange.

Prenez la rapure d'un citron, ou celle d'une orange, six œufs frais, quatre onces de farine et douze onces de sucre en poudre, mettez le tout dans le mortier; lorsque vous en avez fait une pâte maniable, vous mettez en caisse et faites cuire comme les autres biscuits.

Biscuits à la crême.

Prenez six onces de farine, deux onces de sucre en poudre, une livre et demie de crême et douze blancs d'œufs, battez les blancs d'œufs avec le sucre et la farine, fouettez la crême et la mettez sur un tamis; lorsquelle est bien égouttée, vous la mêlez dans votre pâte; ensuite vous dressez dans les caisses, glacez et faites cuire de même que les autres biscuits.

DES MASSEPAINS.

Massepains ordinaires.

Prenez trois livres de beau sucre, trois livres d'amandes douces et une livre d'amandes amères, pelez les amandes et les faites bien sécher, pilez-les dans un mortier et faites-en une pâte très-fine, en jetant dessus de tems en tems un peu de blanc d'œuf: cela fait, clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé, retirez ensuite votre bassine de dessus le feu, et y versez votre pâte d'amandes, vous remettez la bassine sur des cendres chaudes, et remuez sans discontinuer, pour que la pâte ne brûle pas. Vous jugerez que votre pâte est bien faite, lorsqu'en ayant mis un peu sur le dos de la main, vous pouvez l'enlever sans qu'elle s'y attache; alors mettez-la sur une table saupoudrée de sucre, vous l'y laissez refroidir, et l'étendez en abaisses de l'épaisseur d'un petit écu ; ensuite vous la découpez en différens dessins avec des emportes-pièces de fer blanc,

mettez-les à mesure sur des feuilles de papier, faites-les cuire à une chaleur douce; après quoi glacez-les comme les biscuits.

On rend les massepains plus délicats, en y ajoutant quatre grains de canelle fine et la rapure d'un citron que l'on jette dans la bassine au sucre retirée du feu, dans le moment où l'on y verse la pâte d'amandes.

Massepains aux pistaches.

Prenez une livre et demie de pistaches et autant de sucre, pilez-les dans un mortier, en y ajoutant de tems en tems un peu de blanc d'œuf, et les réduisez en pâte très-fine, clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé, retirez ensuite la bassine du feu, vous y mettez la pâte de pistaches et remuez le mélange, vous remettez la bassine sur des cendres chaudes, et remuez toujours jusqu'à ce que la pâte ait assez de consistance, vous la posez sur la table saupoudrée de sucre, et lorsqu'elle est refroidie, vous en faites des abaisses que vous découpez en différens dessins avec des emporte-pièces.

Massepains en fraises, aux framboises, aux cerises, aux groseilles, à l'épine-vinette, etc.

Prenez trois livres d'amandes douces, deux livres et demie de sucre et une livre du fruit que vous préférez; lorsque vos amandes sont réduites en pâte fine, et mêlées avec le sucre que vous avez fait cuire au petit boulé, vous y ajoutez le jus du fruit que vous avez écrasé et passé au tamis, vous remuez bien le tout, et remettez la bassine sur les cendres chaudes, en continuant de remuer sans interruption; lorsque la pâte est assez faite, vous la laissez refroidir comme pour des massepains, ainsi qu'il a été dit.

Massepains à la fleur d'orange.

Prenez six onces de marmelade de fleur d'orange, deux livres d'amandes douces et une livre et demie de sucre,

pelez vos amandes et les pilez jusqu'à ce qu'elles soient en pâte fine, clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé, joignez-y la pâte d'amandes et la marmelade, remuez bien le mélange jusqu'à consistance nécessaire, et le laissez refroidir pour en former vos massepains.

A défaut de marmelade de fleur d'orange, prenez de la fleur d'orange pralinée que vous pilez avec les amandes.

DES MERINGUES.

Meringues aux pistaches.

Prenez quatre onces de pistaches, six blancs d'œufs et trois onces de sucre en poudre, pelez les pistaches et les mettez à l'étuve; lorsqu'elles sont bien sèches, pilez-les au mortier jusqu'à ce que la pâte en soit déliée, en y ajoutant de tems en tems un peu de blanc d'œuf, battez vos six blancs en neige, ajoutez- le sucre, et mettez un moment le mélange sur des cendres chaudes, en les retirant de tems en tems, et remuant toujours, ajoutez ensuite la pâte de pistaches, et lorsque le tout est bien incorporé, vous posez des feuilles de papier sur des plaques de fer-blanc, vous y mettez des cuillerées de la pâte à la distance d'un demi-pouce les unes des autres, vous les saupoudrez de sucre fin mis dans une poudrette, et faites cuire à une chaleur très-douce; quand elles sont cuites, vous les levez avec un couteau de dessus le papier, et les mettez à l'étuve sur des tamis, pour les entretenir sêches.

Meringues farcies.

Prenez six blancs d'œufs, trois onces de sucre en poudre et la rapure d'un citron, fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige, ajoutez-y le sucre et la rapure du citron, et remuez le mélange jusqu'à ce qu'il soit entièrement liquide, mettez de cette pâte sur des feuilles de papier, comme ci-devant, vous formez des meringues, rondes ou ovales, de la grosseur d'une noix; et laissez au milieu un vide, vous les saupoudrez et les faites

cuire comme celles ci-dessus; lorsquelles sont bien levées et ont pris couleur, vous les retirerez du four pour mettre dans le milieu un fruit, comme cerise, framboise, verjus, etc., et vous recouvrez la meringue pleine avec une autre.

DES MACARONS.

Macarons ordinaires.

Prenez la rapure d'un citron, une livre et demie d'amandes et autant de sucre en poudre, pilez les amandes et les faites bien sécher, pilez-les le lendemain dans un mortier, en y ajoutant de tems en tems un peu de blanc d'œuf; quand elles sont en pâte friable, mettez-y le sucre, la rapure de citron et quelques blancs d'œufs, vous battez bien le tout ensemble, vous étendez de votre pâte sur une spatule longue et plate, et formez vos macarons de la grosseur d'une petite noix : vous les faites cuire à une chaleur médiocre comme les biscuits, et les glacez de la même manière.

Macarons à la Portugaise.

Prenez cinq onces de farine de pomme de terre, douze blancs d'œufs, une livre d'amandes douces et une livre et un quart de sucre en poudre : vous pelez vos amandes et les pilez au mortier; ensuite vous battez séparément les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige, vous les ajoutez à la pâte, ainsi que le sucre et la farine, vous battez bien le tout et en faites un mélange exact, que vous mettez dans des moules, comme les biscuits de Savoie, ou dans des caisses de papier comme les biscuits ordinaires, et que vous faites cuire de même.

DES PATES CROQUANTES.

Pâte croquante ordinaire.

Prenez une livre d'amandes et une livre et demie de

sucre en poudre ; vos amandes pelées, séchées à l'étuve et pilées, vous en faites une pâte friable, y ajoutant, par intervalles, un peu de blanc d'œufs et de fleur d'orange, ensuite vous mettez la pâte dans une bassine, et la faites évaporer sur un feu doux ; vous y mettez le sucre par partie en remuant continuellement : quand votre mélange est bien fait, vous formez de votre pâte un pain que vous posez sur une table ; dès qu'elle est refroidie, vous en faites des gâteaux, ou la façonnerez avec des emporte-pièces en dessins à volonté et les mettez ensuite au four.

Pâte croquante à l'Italienne.

Prenez une livre d'amandes et deux onces de fleur d'oranges, le zeste d'un citron et une livre et demie de sucre en poudre ; les amandes pelées, vous les mêlez avec la fleur d'orange et le zeste d'un citron, en les arrosant de tems en tems de blanc d'œuf ; vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé ; vous retirez la bassine de dessus le feu, et y jetez la pâte que vous mêlez ; vous remettez ensuite la bassine sur un feu très-doux, ayant soin de remuer la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la bassine, vous la mettez ensuite dans un plat saupoudré de sucre, et lorsqu'elle est refroidie, vous en formez des abaisses dont vous faites une tourte ou un gâteau dans la forme que vous voulez et que vous mettez cuire au four.

DES GAUFFRES.

Gauffres ordinaires.

Prenez quatorze onces de farine et six onces de crême fraîche, une livre de sucre en poudre et quatre gros de fleur d'orange ; battez la farine avec la crème : quand il ne reste plus de grumeaux, jetez-y le sucre, ajoutez-y de la crême et mettez l'eau de fleur d'orange, ensorte que votre mélange soit presqu'aussi clair que du lait ; faites chauffer le gauffrier et le graissez avec un pinceau trempé dans du beurre frais fondu dans une casserole de terre ; mettez une

cuillerée et demie de mélange pour former la gauffre, et pressez un peu le fer pour la rendre plus délicate : vous la posez sur du charbon allumé dans un fourneau, et quand la gauffre est cuite d'un côté, vous retournez le fer de l'autre. Pour s'assurer du degré de cuisson, on entr'ouvre tant soit peu le fer; si la gauffre est bien en couleur, on la retire à l'aide d'un couteau que l'on passe dessous, et on la roule sur elle-même à mesure qu'elle se détache; on l'étend toute chaude dans les formes suivant lesquelles on veut l'avoir, et on la met à mesure à l'étuve, pour qu'elle s'entretienne bien sèche.

Gauffres à l'Italienne.

Prenez huit œufs; quatorze onces de sucre en poudre, une livre de farine, six onces de crème, autant de lait, une once de fleur d'orange et la rapure d'un citron, battez bien les œufs avec le sucre et la farine, et ajoutez la crème, le lait, la fleur d'orange et la rapure d'un citron; mélangez ces diverses matières jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux, alors vous faites chauffer le gauffrier, et faites vos gauffres comme les précédentes.

Gauffres en cornets.

Prenez trois onces de beurre bien frais, trois jaunes d'œufs, une pinte d'eau, douze onces de sucre en poudre et douze onces de farine; faites fondre le beurre et jetez dedans le sucre et la farine; vous le retirerez lorsqu'il est bien chaud, vous ferez ensuite vos gauffres comme il est indiqué plus haut, et leur donnerez la forme de cornets.

DES CRÊMES.

Petits pots à la fleur d'orange.

Vous mesurez sept fois plein un petit pot de crème ou de

bon lait; vous y mettez trois onces de sucre, plein une cuillère à bouche de fleur d'orange pralinée; vous faites jeter un bouillon à votre lait : laissez-le refroidir. Si vos pots sont grands, vous mettrez sept jaunes d'œufs; s'ils sont petits, cinq suffisent, vous les délayez avec votre lait, et vous passerez la composition à l'étamine; voyez si la crême est de bon goût, et vous la verserez dans vos petits pots, mettez ensuite de l'eau dans une grande casserole, vous la ferez bouillir, et vous placerez les petits pots dedans. Il faut qu'ils ne soient mis dans l'eau bouillante que jusqu'aux trois quarts, afin qu'il n'entre pas d'eau dedans; vous poserez le couvercle de la casserole, et vous mettrez du feu dessus, faites aller tout doucement votre bain-marie: au bout de dix minutes, voyez si vos petits pots sont pris, alors vous les retirez, vous les essuyez, et les servez froids: vous pouvez donner l'odeur que vous voudrez à ces petits pots; fleur d'orange, citron, thé, vanille, violette, etc.

Petits pots au café vierge.

Vous mesurez plein dix petits pots de crême, vous la ferez bouillir; mettez dedans un quarteron de sucre, vous tiendrez votre crême chaude, vous ferez griller deux onces de café; quand il sera blond, vous le mettrez sortant de la poêle dans la crême; vous poserez aussitôt un couvercle de casserole dessus, vous laissez refroidir la crême, vous la passerez à travers une passoire pour en ôter le grain de café, ensuite vous mettrez six jaunes d'œufs dans une casserole, vous les délayerez avec votre crême, vous passerez le tout quatre fois à travers une étamine : faites bouillir de l'eau; vous mettrez votre crême dans des petits pots, et vous les ferez prendre au bain-marie.

Petits pots au café noir.

Mesurez plein huit petits pots de café à l'eau, vous y mettez trois onces de sucre, plus si les pots sont grands;

vous la ferez bouillir et vous la laisserez refroidir ; vous casserez six jaunes d'œufs dans une casserole, vous les délayerez avec le café, vous le passerez quatre fois à travers une étamine : quand l'eau bouillira, vous emplirez vos petits pots, et vous ferez prendre au bain-marie.

Petits pots au caramel.

Vous mettrez gros comme la moitié d'un œuf de sucre dans une casserole, un peu d'eau, le dessus d'une écorce de citron ; vous ferez bouillir jusqu'à ce que votre caramel soit fait : il faut qu'il ait une couleur un peu brune ; vous mesurerez plein huit petits pots d'eau, vous y mettrez un quarteron de sucre, un peu d'écorce de citron, vous ferez bouillir votre appareil, et vous le laisserez refroidir, ensuite vous casserez six jaunes d'œufs : délayez-les avec le tout ; vous le passerez quatre fois à travers l'étamine : quand votre eau bouillira, vous remplirez vos petits pots, et vous les ferez prendre au bain-marie.

Petits pots aux pistaches.

Remplissez dix petits pots de crème que vous verserez dans une casserole ; vous la ferez bouillir, mettez-y un quarteron de sucre, lorsque la crème aura bouilli, vous émondez un quarteron de pistaches, vous les pilez bien fines ; délayez-les avec votre crème bouillante, et faites-leur jeter un bouillon, puis vous les laisserez refroidir ; vous mettrez dans une casserole un œuf entier et quatre jaunes ; vous les délayerez avec votre appareil, vous y mettrez plein une cuillère à café de vert d'épinards ; passez-le cinq ou six fois à l'étamine : quand l'eau bouillira, vous remplirez les petits pots, et vous les ferez prendre au bain-marie.

Créme à la vanille renversée.

Vous remplirez de crème un moule, ou bien des petits moules, alors vous en ajouteriez un peu plus ; vous la

ferez bouillir, vous y mettrez le sucre et la vanille; quand elle aura jeté quelques bouillons, vous la laisserez refroidir; si votre moule tient une pinte, vous emploierez douze jaunes d'œufs et trois œufs entiers, que vous délayerez avec la crème, vous la passerez cinq fois à l'étamine, vous beurrerez le moule légèrement, et vous verserez la crème dedans, vous la ferez prendre au bain-marie, il ne faut pas que l'eau bouille beaucoup : ayez soin aussi que le feu que vous placerez sur le couvercle ne soit pas trop ardent, vous mettrez le doigt dans le cœur de la crème, pour vous assurer si elle est prise : au moment de servir, vous renversez le moule sur le plat, vous mettez sur le feu le reste de la crème, tournez-la comme une sauce blanche; dès que vous appercevrez que la crème tient à la cuillère de bois, vous la retirez du feu, tournez-la un instant, et versez-la sur la crème renversée, vous pouvez, par le même procédé, faire toutes les crèmes renversées.

Crême au naturel.

Prenez de la crême claire, douce et bien fraîche, mettez-la dans une jatte, sur de la glace, pour la rafraîchir, ajoutez-y du beau sucre en poudre, et la servez.

Crême fouëttée.

Mettez dans une terrine de la bonne crême avec une quantité proportionnelle de sucre en poudre : une pincée de gomme adragant en poudre, un peu d'eau de fleur-d'orange. Fouettez le tout avec un paquet de brins d'osier sans écorce ; quand le mélange est bien renflé, vous le laissez un moment, vous le levez ensuite avec une écumoire, et le dressez en pyramide sur un plat. Vous garnissez le tour de petits filets d'écorce de citron ou d'orange verts confits, et le servez.

Crême à l'Italienne.

Mettez dans une terrine une chopine de crême bien

fraîche, deux œufs aussi frais, trois cuillerées de sucre en poudre et un peu d'eau de fleur-d'orange, fouettez bien le tout ensemble, et quand la crème est assez épaisse, vous la dressez sur une assiette creuse, garnie de sucre en poudre, mettez-la ensuite sur la cendre chaude, et posez dessus un couvercle de tourtière, sur lequel vous mettez du feu que vous renouvellerez jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Laissez-la refroidir et la servez.

Crême de framboises.

Prenez de bonne crême épaisse que vous fouetterez bien, ajoutez-y suffisante quantité de sucre en poudre et de framboises passées au tamis, dressez votre crême en pyramyde dont vous garnirez le tour d'un cordon de framboises et la servez.

Crême d'amandes.

Prenez six onces d'amandes douces, une chopine de bon lait, et cinq onces de sucre : pelez les amandes et les passez à l'eau fraîche : quand elles sont bien égouttées, pilez-les, jetant dessus de tems en tems un peu d'eau, battez dans le lait deux blancs d'œufs, dans lesquels vous délayerez le sucre, mettez le mélange sur un feu doux, et le faites bouillir. Lorsqu'il est réduit aux trois-quarts environ, vous y ajoutez la pâte d'amandes. Donnez à cette réunion un bouillon, passez au tamis en y joignant un peu de fleur d'orange. Laissez refroidir, et servez votre crème autour de laquelle vous formez des dessins avec des amandes au caramel, que vous disposez, lorsqu'elles sont grillées, sur une assiette graissée légèrement de bonne huile d'olive.

Crême de pistaches.

Prenez quatre onces de pistaches, une chopine de lait, et quatre onces de sucre en poudre, échaudez vos pistaches, pelez-les, pilez-les au mortier avec un peu d'écorce de citron, et les passez au tamis de crin, délayez le sucre avec

deux jaunes d'œufs dans le lait, et mêlez avec les pistaches : faites bouillir le tout sur un feu modéré, et remuez, jusqu'à ce que la crême soit cuite, ayant l'œil à ce que la crême ne s'épaississe pas trop; vous la passez alors au tamis, et lorsqu'elle est refroidie, vous la servez, vous pouvez la garnir d'un rang de pistaches, et l'enjoliver à votre fantaisie.

Crême de chocolat.

Prenez une pinte de lait, une chopine de crême, trois jaunes d'œufs, deux onces de chocolat et cinq onces de sucre, mêlez ensemble le lait, la crême, le sucre et les jaunes d'œufs, mettez sur le feu, remuez toujours avec la spatule, et faites bouillir le mélange jusqu'à ce qu'il soit réduit d'un quart; alors vous ajouterez le chocolat rapé fin, et lorsque vous lui avez donné quelques bouillons, vous passez au tamis, et lorsqu'il est refroidi, vous servez.

Crême à la vanille.

Prenez deux gros de vanille, trois jaunes d'œufs, une pinte de lait, cinq onces de sucre et une chopine de crême : coupez la vanille par petits morceaux, délayez bien les jaunes d'œufs dans le lait, mêlez le tout, et mettez sur un feu modéré, ayant soin de remuer continuellement avec la spatule. Lorsque le mélange s'y attache, vous jugez que votre crême est faite; alors vous retirez du feu, laissez refroidir et servez.

Lait d'amandes.

Prenez six onces d'amandes douces, une pinte de lait, quatre gros d'eau de fleur-d'orange, et cinq onces de sucre: pelez les amandes et les pilez en pâte très-fine, en jetant de tems en tems quelques gouttes de lait dans le mortier; lorsque votre pate est friable, vous la jetez dans le lait et la délayez bien, puis vous passez à travers un linge, mettez sur le feu et faites bouillir jusqu'à réduction de moitié, vous ne donnez à cette réunion qu'un bouillon, puis après

avoir passé au tamis serré, vous laissez refroidir, et vous servez.

Blanc-manger chaud.

Vous émondez une livre d'amandes dans lesquelles vous en mêlez huit amères, vous les pilerez bien fines, vous les arrangerez dans une casserole, vous remplirez une autre casserole d'autant de crème avec un quart de plus, vous la ferez bouillir avec du sucre, vous délayerez les amandes avec la crème bouillante, passez le tout à travers une étamine bien fine en la foulant : un quart-d'heure avant de servir, vous mettrez l'appareil sur le feu, et vous la tournerez comme une bouillie, faites-la réduire, en continuant de la tourner jusqu'à ce qu'elle se lie, et qu'elle tienne après la cuillère, vous la versez dans la casserole d'argent pour la servir.

Blanc-manger froid.

Vous pilerez une livre d'amandes émondées, vous en ajouterez huit amères, lorsqu'elles seront pilées bien fines, vous ferez bouillir de la crème plein douze petits pots, six onces de sucre, ou moins si les vases sont petits, vous délayerez les amandes avec la crème chaude, prenez une serviette fine, et vous la passerez au travers, rien qu'en la tordant : vous ferez fondre après un bâton et demi de colle de poisson; après l'avoir bien battue, et mise en petits morceaux dans un demi setier d'eau, vous la laissez mijeoter deux heures, ensuite vous la passez à l'étamine, et vous la versez avec l'appareil qui sera tiède, vous remplirez les petits pots, et vous les mettrez à la glace ou au froid, si vous avez le tems d'attendre; lorsqu'ils seront congelés, vous pourrez les servir.

Blanc-manger renversé.

Vous préparez le blanc-manger comme celui des petits pots, vous en remplirez le moule que vous voudrez renver-

ser; joignez-y de la colle de poisson à proportion : il en faut au moins dix bâtons, selon la grandeur du moule; vous la mettrez à la glace; laissez-la bien congeler pour qu'elle puisse se soutenir sortant du moule; vous la ferez à la corne de cerf, ou à la gelée de pieds de veau.

DES GELÉES.

Gelée d'oranges.

Prenez dix oranges, trois citrons; vous zesterez trois oranges le plus légèrement possible, c'est-à-dire qu'avec un couteau vous enlevez par petites portions leur écorce; vous la mettrez dans une casserole; pressez les dix oranges et les trois citrons sur les zestes, vous clarifierez une demi-livre de sucre; vous placerez dessus le jus d'oranges, les zestes et le sucre clarifié que vous avez mis presqu'au cassé; vous ferez chauffer avec le sucre le jus d'oranges que vous passerez au travers d'un linge fin, après cela vous y mettrez la décoction de trois bâtons de colle de poisson, c'est-à-dire, qu'après avoir battu trois bâtons de colle de poisson, vous le mettez en petites parties dans une casserole avec trois poissons d'eau : faites-la migeoter pendant deux heures, et la passez à travers l'étamine sans la fouler ni la presser; vous la mêlerez avec l'appareil tiède, amalgamez bien la colle et le jus, et mettez la gelée dans les petits pots, vous la placerez à la glace ou au frais; lorsque la gelée est bien prise, vous la retirez de la glace; sept petits pots suffisent pour un entremets : on peut faire cette gelée à la corne de cerf, aux pieds de veau, mais il faudrait que la gelée de ces deux articles fût en très-petite quantité et très-ferme; par ce même procédé, vous faites toutes sortes de gelée, telles qu'aux vin de Malaga, Madère, Chypre, Marasquin, etc.

Gelée d'oranges renversée.

Vous préparez votre gelée d'oranges comme celle des petits pots, mais en plus grande quantité; il faut plus de

colle que pour le blanc-manger; vous la mettrez à la glace pour qu'elle se c ngèle bien : au moment du service, vous renversez le moule sur le plat; avec un linge bien chaud vous le frotterez, et la gelée se détachera; en cas qu'il y ait du liquide, vous le humerez avec un chalumeau. Toutes les gelées renversées se préparent de même.

DES SOUFFLÉS.

Soufflé de pain à la vanille.

Vous ferez bouillir une chopine de crème, davantage si le souflé est fort; vous y mettrez un bàton de vanille et six onces de sucre auquel vous ferez jeter trois ou quatre bouillons prenez un pain mollet d'une livre, vous en ôterez la mie, et vous la tremperez dans la crème bien chaude, vous la laisserez jusqu'à ce que l'appareil soit froid; vous mettrez votre mie dans un linge blanc, vous la presserez pour en extraire la crème que vous verserez dans un mortier avec la vanille, pilez-la bien, et vous y ajouterez gros comme deux œufs de beurre, deux œufs entiers et quatre jaunes; quand tout est bien amalgamé, passez-le au travers d'une étamine, si vous voulez, ou à un tamis à quenelles, en foulant avec une cuillère de bois; vous mettrez la purée de pain dans une casserole, vous fouetterez les quatre blancs d'œufs comme pour du biscuit, et vous les mèlerez avec la mie de pain; placez le soufflé dans une casserole d'argent, que vous mettrez à un four doux, vous pouvez la poser aussi sur de la cendre rouge, et le four de campagne par-dessus; le soufflé cuit, servez-le tout de suite.

Soufflé de pain au café vierge.

Vous ferez bouillir trois demi-setiers de crème, vous mettrez six onces de sucre, vous ferez griller quatre onces de café un peu pàle, vous le jetterez en sortant de la poèle dans la crème, vous poserez le couvercle de la casserole dessus; vous la passerez ensuite à travers une passoire sur

la mie de pain; laissez la refroidir, et faites le soufflé comme le précédent.

Soufflé de frangipane.

Vous mettrez dans une casserole plein six cuillères à bouche que vous délayerez avec un œuf entier et quatre jaunes; vous y ajouterez une chopine de crême, gros comme un œuf de beurre, vous poserez cet appareil sur le feu; vous le tournerez toujours : quand il sera cuit, vous le laisserez refroidir, et vous y mettrez plein six cuillères à bouche de sucre en poudre, deux macarons amers et trois doux, un biscuit desséché; vous les écraserez bien fins, et vous les mettrez dans l'appareil : ajoutez plein une cuillère à bouche de fleur-d'orange pralinée en poudre; vous mêlerez le tout ensemble; vous y joindrez quatre jaunes d'œufs, plus, si votre appareil est épais; vous fouetterez cinq blancs d'œufs comme pour du biscuit, vous les ajouterez au tout, puis vous mettrez le soufflé dans une casserole d'argent, faites-le cuire comme les précédens. Pour toutes sortes de soufflés, servez-vous du même procédé que ceux décrits ci-dessus.

Soufflé de pommes de terre.

Faites bouillir une chopine de crême, six onces de sucre, plein six cuillères à bouche de fécule de pommes de terre, quatre jaunes d'œufs; vous délayez cette fécule avec les œufs, la crême, du beurre gros comme un œuf, un peu d'écorce de citron haché, vous mettez votre appareil sur le feu, et le tournez jusqu'à ce qu'il ait jeté quelques bouillons; laissez-le refroidir, ensuite vous y joignez six jaunes d'œufs que vous mêlez ensemble : en cas que le soufflé soit trop épais, vous y ajouteriez un ou deux œufs entiers; vous fouetterez quatre blancs d'œufs comme pour des biscuits, vous les mêlerez légèrement avec le soufflé que vous arrangerez dans une petite casserole d'argent; faites cuire votre soufflé comme les autres.

Soufflé de marrons.

Vous émondrez vos marrons seulement à l'eau, ensuite vous les ferez cuire dans l'eau, vous y ajouterez l'odeur que vous voudrez : quand ils seront cuits, vous les égoutterez sur un linge blanc; essuyez-les bien, et mettez-les dans un mortier, vous les pilerez beaucoup et les passerez au tamis à quenelles, vous remettrez encore les marrons dans le mortier, avec moitié moins de beurre que de marrons; vous y ajoutez du sucre en poudre, après avoir bien pilé le tout ensemble, vous y mettez six jaunes d'œufs ou plus, selon la quantité des marrons avec lesquels vous les broyerez aussi. Si votre pâte est assez liquide, vous la retirerez du mortier pour la mettre dans une casserole; une bonne demi-heure avant de servir, vous fouetterez les blancs de six œufs; quand ils seront pris comme pour des biscuits, vous les mêlerez légèrement avec l'appareil, versez-le dans une casserole d'argent, et faites cuire ce soufflé comme les autres.

DES GATEAUX.

Gâteau au riz.

Vous ferez bouillir une pinte de crème, vous y mettrez une demi-livre de sucre, trois quarterons de riz : quand il sera crevé, vous ferez fondre dedans un quarteron de beurre, vous hacherez le zeste d'une écorce de citron; vous le mettrez dedans. Lorsque le riz sera froid, vous y ajouterez quatre œufs entiers et quatre jaunes, davantage si votre riz est épais; beurrez un moule, et prenez de la mie de pain que vous mettez dedans, vous renverserez le moule, afin qu'il ne reste que la mie qui doit tenir après : une demi-heure avant de servir, vous mettrez le riz dans le moule, vous le poserez sur la cendre rouge, et vous en placerez à l'entour, un couvercle garni de feu par-dessus.

Il ne faut pas que le moule soit plein, de peur que le riz, en gonflant, ne s'en aille par-dessus : au moment du service, vous renversez le moule sur le plat : ayez soin d'en détacher les bords.

Si vous voulez faire un soufflé, vous fouetterez six blancs d'œufs comme pour les autres soufflés, et vous les mettrez dans le riz que vous verserez dans une petite casserole d'argent.

Gâteau au vermicelle.

Le gâteau de vermicelle se fait de même que celui au riz; si vous voulez faire un soufflé, vous fouetterez six blancs d'œufs que vous mêlerez avec le vermicelle; versez-le dans une petite casserole d'argent; vous ne le mettrez au feu que lorsque les entrées seront parties : il faut que l'on attende à table après le soufflé.

Pets de none.

Vous prenez de la pâte de pain à la duchesse, vous l'étalez sur un couvercle : au moment de servir, vous mettez votre friture sur le feu; lorsqu'elle est un peu chaude, vous trempez le manche d'une cuillère à dégraisser dedans; prenez de cette pâte, arrangez-la de manière qu'elle forme une petite boule que vous mettez dans la friture, et continuez successivement jusqu'à ce qu'il y en ait une trentaine dans la poêle, si elle est grande; lorsque les pets ont une belle couleur, vous les ôtez de la friture avec une écumoire, et vous les faites égoutter dans une passoire; dressez-les sur votre plat, et saupoudrez du sucre dessus. Vous pouvez faire en friture ce que vous voudrez de cette pâte, en lui donnant la forme qu'il vous plaira; vous aurez soin de mettre toujours du sucre en poudre dessus.

Vous pouvez faire des entremets de feuilletage frits; vous les glacerez, ou bien vous les saupoudrerez de sucre très-fin.

DES ENTREMETS DE FRUITS.

Charlotte de pommes.

Vous ôterez la pelure et le cœur de plusieurs pommes ; vous les couperez en petits morceaux, vous y mettrez du sucre à proportion, un peu de canelle en poudre, lorsqu'elles seront en marmelade, vous les ferez bien réduire pour qu'il n'y reste pas d'eau, vous la laisserez ensuite refroidir, vous couperez de la mie de pain en tranches très-minces et d'égale épaisseur, vous les tremperez dans du beurre tiède, et vous les arrangerez symétriquement dans un moule, vous y joindrez la marmelade de pommes; laissez un trou dans le milieu pour y mettre de la marmelade d'abricots; couvrez alors la charlotte de mie de pain trempée dans le beurre; vous la mettrez à un four chaud, ou dans la cendre rouge, avec un couvercle de casserole et du feu dessus; autrement, vous émincerez les pommes, vous les mettrez dans une casserole avec du sucre en poudre, de la canelle en poudre, vous les poserez un quart-d'heure sur le feu; quand elles seront un peu fondues, vous les laisserez égoutter sur un tamis à quenelles jusqu'à ce qu'elles soient un peu froides; vous mettrez un lit de pommes, un lit de marmelade d'abricots, ainsi de suite, jusqu'à ce que le moule soit plein; vous ferez cuire la charlotte de même, et vous la renverserez sur le plat au moment de servir.

Chartreuse de Pommes.

Enlevez la pelure de plusieurs pommes, mettez de l'eau dans une terrine avec trois jus de citrons : ayez un petit moule de fer-blanc pour couper vos pommes en petits bâtons; vous les mettrez dans l'eau, et le reste des pommes aussi, afin qu'elles ne noircissent pas; vous clarifierez trois quarterons de sucre dans lequel vous presserez le jus d'un citron; vous y mettrez les petits bâtons, faites-leur jeter un ou deux bouillons; qu'ils soient seu-

lement amollis; vous les retirez du sucre, vous les égouttez sur un tamis à quenelles; coupez en petites tranches les débris des pommes, et mettez-les dans le sucre : quand ils sont amollis, vous les retirez, ou bien vous les laissez se réduire en marmelade; vous pouvez les faire égoutter et refroidir sur un tamis : alors vous arrangerez symétriquement les petits bâtons de pommes tout à l'entour d'un moule beurré légèrement; placez-en aussi dans le fond; vous mettrez de la marmelade de pomme par-dessus, de la marmelade d'abricots dans l'intérieur; le moule doit être plein, pour qu'il puisse se renverser, et que votre chartreuse se tienne sans que la décoration se défasse; vous pouvez mettre du carmin dans une petite portion de sirop, et une petite partie des bâtons de pommes colorés avec du safran pour varier les couleurs. On peut ajouter à la décoration des cerises en confitures, du verjus, du basilic, de l'écorce de cédrat, etc. Si vous ne vous servez pas de moule, vous mettrez une masse de marmelade sur un plat, vous lui donnerez une forme ronde ou carrée; vous arrangerez avec symétrie les bâtons de pommes et vos fruits confits; vous pouvez faire réduire le sirop; mettez-le sur une assiette; quand il sera congelé, vous pouvez vous en servir pour masquer votre chartreuse.

Miroton de Pommes.

Vous ôterez avec un vide-pomme la pelure et le cœur de plusieurs pommes, vous les couperez en tranches de même grandeur et même épaisseur, vous les mettrez dans une terrine avec du sucre en poudre, un demi-setier d'eau de vie, un jus de citron, un peu de canelle en poudre; lorsque les pommes auront confit trois ou quatre heures, vous les laisserez égoutter sur un tamis; vous arrangerez ensuite les tranches de pommes en miroton; à l'entour du plat les débris, et de la marmelade d'abricots dans le milieu; puis vous arrangerez plusieurs rangs de miroton, de manière qu'ils forment le dôme : une demi-heure avant de servir, vous mettrez votre plat au four, ou sur la cen-

dre rouge, et le four de campagne par-dessus, tâchez qu'il ait bonne couleur. Vous pouvez en faire autant avec des poires.

Pommes au riz.

Vous ôterez avec un vide-pomme, la pelure et le cœur de plusieurs pommes; vous ferez un sirop allongé, dans lequel vous presserez un jus de citron; vous y mettrez les pommes. Quand elles auront jeté quelques bouillons, vous les sonderez avec une fourchette. Si vous voyez qu'elle y entre facilement, vous les retirerez, et vous les laisserez égoutter sur un tamis de soie; avec quelques autres pommes, vous faites un peu de marmelade, ou bien vous vous servez de celle d'abricots; vous en arrangez dans le fond du plat; mettez les pommes par-dessus: vous versez de la marmelade d'abricots dans l'intérieur; vous les masquez de riz préparé comme celui pour le gâteau au riz; vous le faites crever seulement avec de la crême, du sucre, et un peu d'écorce de citron hachée; vous masquerez les pommes, en donnant la forme que vous voudrez à ces mets; vous les décorerez avec du basilique, du cédrat, des cerises, du verjus, etc.

Beignets de Pommes.

Vous ôterez avec un vide-pomme, la pelure de plusieurs pommes, ainsi que le cœur, coupez-les en tranches d'égale grandeur et même épaisseur; vous les mettez dans une terrine avec du sucre en poudre, de l'eau de vie, de la canelle en poudre: au moment de servir, vous les égouttez; mettez-les dans une pâte à frire; ensuite vous les posez dans une friture qui ne soit pas trop chaude: quand elles ont une belle couleur, si elles n'étaient pas assez cuites, vous retirez la friture du feu: elle achève de les faire cuire; vous les égouttez; mettez du sucre en poudre dessus; avec une pelle rouge, vous les glacez, et les dressez ensuite sur un plat. Les beignets de poires, d'abricots et de pêches se font de même.

DES LÉGUMES.

Fécule de Pommes de terre.

Ayez un tamis de crin fin, vous lavez bien les pommes de terre; vous les rapez sur votre tamis posé sur une terrine; vous versez de l'eau en grande quantité sur vos pommes de terre rapées; laissez reposer l'eau : une heure après, vous la versez, et vous trouvez la fécule au fond du vase; vous la faites sécher si vous jugez à propos.

Pommes de terre à l'Anglaise.

Vous laverez bien des pommes terre, vous les ferez cuire dans de l'eau et du sel, et vous les éplucherez: quand elles seront cuites, vous mettrez tiédir un bon morceau de beurre dans une casserole; vous coupez les pommes de terre en tranches, et vous les placez dans le beurre : ajoutez du sel, du gros poivre, un peu de muscape rapée; vous sautez vos tranches de pommes de terre dans le beurre, ne le laissez pas tourner en huile, et servez-les sur un plat.

Pommes ds terre à la Maître-d'Hôtel.

Faites cuire vos pommes de terre dans de l'eau et du sel; vous les coupez en tranches, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du persil, de la ciboule hachée, du sel, du gros poivre : vous les posez sur le feu; sautez-les avec le beurre et les fines herbes: si le beurre tourne en huile, vous verserez dedans une cuillerée d'eau; au moment de servir, vous y mettez un jus de citron.

Pommes de terre à la crême.

Vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, plein une cuillère à bouche de farine, du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée, du persil, de la ciboule bien hachée; vous mèlerez le tout ensemble, vous y mettrez un verre de crême, vous placerez la sauce sur

le feu, et vous la tournerez jusqu'à ce qu'elle bouille; coupez les pommes de terre en tranches, et mettez-les dans votre sauce; servez-les bien chaudes.

Pommes de terre à la Lyonnaise.

Lorsque les pommes de terre sont cuites à l'eau, vous les coupez en tranches, et les mettez dans une casserole; faites une purée claire d'oignons, vous la versez dessus: vous tenez les pommes de terre chaudes sans les faire bouillir, autrement vous mettrez un bon morceau de beurre: vous coupez huit oignons en tranches, et vous les posez sur le feu: quand ils sont bien blonds, vous y ajoutez plein une cuillère à café de farine, que vous mêlez bien avec les oignons; joignez-y du sel, du gros poive, plein une petite cuillère à pot de bouillop ou d'eau, et un filet de vinaigre; vous ferez migeoter les oignons pendant un quart-d'heure, vous les mettrez ensuite sur les pommes de terre, et les tiendrez chaudes. (*Voyez* Purée d'Oignons.)

Pommes de terre à la Provençale.

Vous mettrez un bon morceau de beurre dans une casserole, vous le coupez en plusieurs morceaux; versez dessus trois cuillerées à bouche d'huile, avec le zeste de la moitié d'une écorce de citron, du persil, de la ciboule bien hachée, un peu de muscade rapée, une petite pincée de farine, du sel, du gros poivre; vous éplucherez les pommes de terre, sortant de l'eau bouillante, vous les couperez en quatre, ou en six si elles sont trop grosses; vous les remuerez sur le feu dans l'assaisonnement sans les faire bouillir: au moment de servir, vous y mettrez un jus de citron.

Pommes de terre sautées au beurre.

Vous ôtez la pelure des pommes de terre crues: vous les

tournez d'égale grosseur ; coupez-les en tranches rondes de la largeur d'un petit écu, épaisses d'une ligne et demie : vous mettrez un bon morceau de beurre dans une casserole, posez-la sur un feu ardent, ajoutez-y les pommes de terre, sautez-les toujours jusqu'à ce qu'elles soient blondes ; alors vous les égouttez dans une passoire, vous les saupoudrez de sel fin, et vous les arrangez sur le plat sans autre assaisonnement.

Quenelles de Pommes de terre.

Vous ferez cuire des pommes de terre dans la cendre rouge, après vous ôterez tout ce qui est dur de la pomme, vous n'en prenez que le farineux, vous le mettez dans un mortier, pilez-le bien ; vous le passez ensuite à travers un tamis à quenelles ; vous en faites un tas, et vous mettez la moitié du beurre que vous pilez avec les pommes de terre : quand le tout est bien pilé, vous y rapez un peu de muscade ; ajoutez du sel, du gros poivre, du persil, de la ciboule bien hachée ; vous mettrez cinq ou six jaunes d'œufs, ou plus, selon la quantité de quenelle ; vous fouetterez deux ou trois blancs d'œufs, que vous mêlerez avec l'appareil ; vous les pocherez dans du bouillon, comme il est dit à quenelle de volaille. (*Voyez* Quenelle de Volaille.) Servez-vous ensuite d'une espagnole travaillée, vous égoutterez la quenelle; arrangez-la sur votre plat, et versez-la dessus. Vous pouvez aussi employer une sauce tomate, une portugaise, une béchamelle ou un velouté réduit. *Voyez* l'article que vous choisirez.)

Topinambours à l'Espagnole.

Vous tournez des topinambours, c'est-à-dire que vous enlevez la peau en mordant sur le légume ; vous les lavez bien ; mettez-les dans une casserole avec un peu de gros poivre, plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole, une cuillerée à pot de bouillon ; vous les placerez sur le feu ;

laissez-les bouillir trois-quarts-d'heure. Si la sauce n'est pas assez réduite, ôtez les topinambours, et faites-la réduire encore ; vous dressez les topinambours sur un plat dans une casserole d'entremets; versez leur sauce dessus. On peut mettre ce légume dans des ragoûts, pour remplacer des pommes de terre, des navets, des oignons, des carottes, etc.

Oignons glacés.

Vous avez quinze ou dix-huit oignons, tous de la même grosseur, vous les épluchez avec soin, en observant de ne pas trop couper la tête et la queue ; vous beurrerez le fond d'une casserole, vous y ajouterez des oignons mis du côté de la tête, du sel, un peu de gros poivre, un verre d'eau, gros comme la moitié d'un œuf de sucre, autant de beurre, un rond de papier beurré par-dessus les oignons ; vous les mettrez sur un fourneau un peu ardent. Lorsque le mouillement sera à moitié réduit, vous le placerez sur un feu doux : au moment de servir, vous les ferez tomber à glace; ensuite vous les dresserez sur le plat, et vous y mettrez une sauce espagnole, ou bien vous vous servirez du procédé suivant.

Prenez plein une cuillère à café de farine que vous mêlerez avec la glace de vos oignons; vous y ajouterez un demi-verre de bouillon ; vous tournerez la sauce, quand elle sera liée, versez-la sous les oignons : voyez si elle est de bon sel.

Navets glacés.

Prenez quinze ou dix-huit gros navets; vous les épluchez et les tournez dans toute leur grosseur, vous leur donnez la forme d'une poire ou autre, mettez un peu de beurre dans une casserole, posez-la sur le feu ; vous mettez les navets dedans; vous leur faites prendre couleur ; égouttez-les et changez-les de casserole, ajoutez dedans plein quatre cuillères à dégraisser de velouté, autant de

bouillon, du gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de sucre, une cuillère de jus, vous faites migeoter ces navets : quand ils sont cuits, vous laissez réduire la sauce, vous dressez les navets, et vous versez la sauce dessus, ou bien, lorsque les navets sont roussis dans le beurre, vous y mettez plein une cuillère à bouche de farine, du sucre, du bouillon, vous les faites cuire de même, vous les servez avec la sauce.

Carrottes au beurre.

Vous éplucherez dix ou douze carottes de la même grosseur, vous les couperez en long d'une ligne et demie d'épaisseur, faites-les blanchir dans l'eau avec du sel et gros comme une noix de beurre : quand elles seront cuites un peu ferme, vous les égoutterez dans une passoire, et vous les mettrez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée, vous les sauterez sur le feu, vous verserez plein une cuillère à bouche de velouté, ou bien de l'eau seulement, afin que le beurre ne tourne pas en huile, ne les laissez pas bouillir; qu'elles soient très-chaudes seulement : vous pouvez y ajouter des fines herbes.

Céleri au velouté.

Vous épluchez, vous lavez et vous coupez du céleri en petits brins, vous laisserez les feuilles tendres, vous le ferez blanchir à grande eau, lorsque vous verrez qu'il fléchira sous le doigt, vous le rafraîchirez, passez-le bien comme vous feriez pour de la chicorée, vous le hacherez aussi comme si c'était de la chicorée. Mettez un morceau de beurre dans une casserole, votre céleri, avec un peu de sel, de gros poivre, un peu de muscade rapée, vous verserez dessus plein trois cuillères à dégraisser de velouté, autant de bouillon, vous le ferez réduire jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour le servir, vous mettrez des croûtons à l'entour : si vous n'employez pas de velouté, lorsque le

céleri sera passé, vous y mettrez une petite cuillerée à bouche de farine, que vous mèlerez avec le céleri, vous la mouillerez avec du bouillon, comme si c'était de la chicorée.

Céleri entier à l'Espagnole.

Vous ôterez la superficie, c'est-à-dire les premières côtes dures, vous parerez la tête, et vous couperez les pieds de sept pouces, tous de la même grandeur et de la même grosseur, vous les ferez blanchir à grande eau, et du sel dedans : quand il aura bouilli vingt minutes, vous le rafraîchirez et vous le mettrez égoutter, parez-le de nouveau, et placez-le dans une casserole avec un peu de gros poivre, gros comme un œuf de beurre, plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole, et six de consommé, vous le ferez aller à un feu un peu ardent, laissez-le bouillir une demi-heure, vous le dresserez sur un plat, et la sauce dessous. Autrement vous pouvez faire un roux léger, que vous mouillerez avec du bouillon, vous tournerez votre sauce jusqu'à ce qu'elle bouille, vous la verserez alors sur le céleri, et vous le finirez comme il est marqué ci-dessus.

Cardons.

Prenez les côtes les plus tendres et les plus blanches des cardons, il faut qu'en les coupant, l'intérieur soit plein et ferme, toutes les côtes doivent être de la même longueur, coupez les bords : faites-les blanchir à grande eau, vous les essayez de temps en temps pour vous assurer si le limon s'en va; lorsqu'il quitte facilement, vous ôtez de l'eau bouillante du chaudron, et vous en mettez assez de la froide, pour que vous puissiez y endurer vos mains; alors vous en détachez le limon, et vous mettez les cardons dans l'eau fraîche, vous les parez de nouveau, et vous les égouttez, vous marquez un blanc, et vous les faites cuire aux trois quarts (*Voyez* Blanc.)

Cardons au consommé.

Après avoir fait cuire des cardons au blanc, vous les égouttez, vous les appropriez, et les parez : ayez soin qu'ils soient tous de la même grosseur et même grandeur; vous les mettrez dans une casserole, versez dessus assez de consommé, pour qu'ils baignent dedans, vous les ferez bouillir à grand feu, laissez le mouillement se réduire aux trois quarts; vous dressez ensuite les cardons sur le plat, et le consommé réduit pour sauce.

Cardons au velouté.

Après avoir fait cuire des cardons dans un blanc, comme il est dit au premier article, vous les égoutterez et approprierez : parez-les, ils doivent être tous de la même grandeur, vous les mettez dans une casserole, avec un peu de gros poivre, plein cinq cuillères à dégraisser de velouté, deux fois autant de consommé, vous les ferez aller à grand feu, dès que la sauce sera réduite à plus que moitié, vous dresserez les cardons sur votre plat, et vous verserez la sauce dessus. Si vous voulez n'employer ni blanc ni sauce, vous ferez seulement blanchir les cardons, vous les limonerez, parerez et mettrez dans une casserole, vous aurez un quarteron de beurre dans un autre vase, et plein une cuillère à bouche de farine, faites un roux blanc, c'est-à-dire, que vous n'attendrez pas qu'il ait de la couleur, vous le mouillerez avec du bouillon : ayez soin que la sauce soit longue, vous la verserez dessus les cardons, ajoutez un peu de gros poivre, une feuille de laurier, le jus d'un citron, vous les ferez cuire dans leur sauce pendant une bonne heure, à un feu doux : en cas que la sauce ne soit pas assez réduite, vous changeriez les cardons de casserole, ou bien vous les dresseriez sur un plat, vous faites ensuite réduire la sauce à un grand feu, vous la dégraissez, et la passez à l'étamine sur les cardons : voyez si elle est de bon gout.

Cardons à l'espagnole.

Vous préparez les cardons comme les précédens, vous y mettrez plein cinq cuillères à dégraisser d'espagnole, deux fois autant de consommé, vous les ferez réduire à plus de moitié, et vous les dresserez sur le plat : si la sauce n'est pas assez réduite, vous la poserez sur un grand feu, et vous la verserez sous les cardons : vous pouvez aussi n'employer qu'un roux, vous le mouillerez comme le précédent, ajoutez-y un peu de jus.

Cardons à la béchamelle.

Vous préparez les cardons comme les précédens, laissez-les achever de cuire dans du consommé; alors vous les mettrez dans une casserole, vous ferez réduire presqu'à glace le consommé dans lequel ont cuit les cardons; ensuite vous y ajouterez plein quatre cuillères à dégraisser de béchamelle, (*Voyez* Béchamelle), vous lui ferez jeter quelques bouillons, et vous saucerez les cardons avec; si vous voulez, vous les préparerez comme ceux dits au velouté : quand la sauce sera réduite, vous la lierez avec deux jaunes d'œufs, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, que vous remuerez dans la sauce, puis vous la passerez à l'étamine sur les cardons.

Purée de Cardons en croustade.

Vous faites des croûtons avec la mie d'un gros pain, vous les laisserez d'un pouce et demi, avant de les passer dans le beurre, vous leur ferez une incision sur le bord, ensuite vous les passerez : quand ils seront bien blonds, vous les mettrez égoutter, vous ôterez la mie intérieure des croûtons, et vous la remplacerez avec de la purée dans laquelle vous ajouterez gros comme la moitié d'un œuf de beurre, vous le mêlerez dans la purée quand elle sera bien chaude. (*Voyez* Purée de Cardons.)

Salsifis.

Le salsifis est une racine noire, la scorsonère se prépare de même : vous ratissez cette racine pour en ôter la superficie noire, n'y laissez pas de taches : quand ils seront blancs, vous les mettrez à mesure dans un vase où il y aura de l'eau et du vinaigre blanc, vous verserez ensuite beaucoup d'eau dans une casserole, ajoutez du sel, gros comme un œuf de beurre, plein quatre cuillères à bouche de vinaigre blanc; dès que l'eau bout, vous y mettez les salsifis, vous les laisserez bouillir une heure, vous tâterez s'ils sont cuits, ils doivent ne l'être ni trop, ni trop peu : vous les égoutterez et les arrangerez dans une sauce blanche ou brune. (*Voyez* Sauce blanche.)

Salsifis frits.

Lorsque les salsifis seront cuits, vous les laisserez égoutter, faites une sauce blanche un peu relevée, vous les sautez dedans, mettez-les refroidir sur un plat : au moment de servir, vous les trempez dans une pâte à frire, ensuite vous les faites frire : vous pouvez aussi, quand ils sont égouttés, les mettre dans une terrine, avec un peu de sel, du poivre, du vinaigre, et vous les laissez mariner un instant avant de les mettre dans la pâte.

Artichauts.

Prenez trois artichauts de la même grosseur, vous ôterez ce qui est dur et qui se trouve au cul, vous parerez les feuilles, c'est-à-dire, vous en ôterez les extrémités : après les avoir bien lavés, vous les mettrez dans un chaudron où il y aura de l'eau bouillante et du sel, vous aurez soin qu'ils baignent dans l'eau : au bout d'une heure, vous vous assurerez s'ils sont cuits, vous les retirerez de l'eau bouillante pour les mettre à l'eau froide, vous en ôterez le foin : au moment de servir, vous les remettrez dans l'eau bouillante, vous les égoutterez, et vous les poserez sur le plat,

avec une sauce blanche ou brune dedans, ou bien mise dans une saucière.

Artichauts au velouté.

Vous parerez le cul des artichauts; s'ils sont gros, vous les couperez en huit, vous parerez les feuilles, vous ôterez le foin, vous mettrez les morceaux dans l'eau, vous les laisserez égoutter, et vous les arrangerez dans une casserole; puis vous y ajouterez du gros poivre, plein cinq cuillères à dégraisser de velouté, six de consommé, gros comme un œuf de beurre : une demi-heure avant de servir, vous les mettrez au feu, qu'ils bouillent fort : vous placerez du feu sur le couvercle de la casserole, vous dressez les artichauts sur le plat : lorsqu'ils seront cuits, si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un roux blanc léger, que vous mouillerez avec du bouillon, vous le verserez sur les artichauts.

Artichauts à l'Espagnole.

Vous préparez vos artichauts comme les précédens; en place de velouté, vous y mettrez de la sauce espagnole, faites-les cuire de même : au moment de servir, vous dressez les artichauts sur un plat, et vous versez la sauce dessus.

Artichauts aux fines herbes.

Vous coupez et préparez vos artichauts en morceaux comme les précédens : vous faites un roux léger, vous le mouillez avec du bouillon et un peu de jus, vous mettez beaucoup de fines herbes sur les artichauts, du gros poivre, un peu de muscade-rapée, et vous versez la sauce dessus, vous les faites cuire comme ceux au velouté.

Artichauts à la Lyonnaise.

Si les trois artichauts sont gros, vous les couperez en huit, vous ôterez le dur qui se trouve au cul, le foin et les

feuilles, jusqu'à ce qu'il n'en reste que trois ou quatre, vous diminuerez de leur largeur, vous les mettrez dans l'eau à mesure que vous les parerez, vous les laverez bien, laissez-les égoutter, vous mettrez dans le fond de votre casserole une demi-livre de beurre que vous étalerez bien, et vous placerez le cul de l'artichaut dessus, vous saupoudrez du sel et du poivre sur les artichauts : une demi-heure avant de servir, vous les mettrez sur un feu un peu ardent, et vous en placerez aussi sur le couvercle, il faut prendre garde qu'ils ne brûlent : lorsqu'ils seront cuits, vous les dressez sur le plat, et vous versez le beurre dessus, vous pouvez les sauter dans le beurre sur un feu ardent; quand ils seront blonds, vous les servirez.

Artichauts frits.

Vous parerez le cul de deux artichauts, vous les couperez chacun en douze morceaux, vous les mettrez dans l'eau pour les laver, laissez-les égoutter; ensuite vous les poserez dans une terrine ou casserole, avec du sel, du poivre, plein deux cuillères à bouche d'huile, un œuf entier, deux jaunes d'œufs, trois cuillerées de vinaigre, huit de farine, un demi-verre de bierre, vous mêlerez le tout ensemble jusqu'à ce que votre farine soit bien délayée, vous pouvez marquer la pâte à part, et vous mettrez les artichauts dedans, vous les remuez pour qu'ils prennent de la pâte partout.

Artichauts à la barigoule.

Vous couperez l'extrémité des feuilles, mettez trois artichauts dans l'eau; quand ils seront bien lavés, vous les placerez dans un chaudron où il y aura de l'eau bouillante, laissez-les blanchir pendant vingt minutes, vous les rafraîchirez et vous en ôterez le foin, laissez-les égoutter, prenez ensuite de la friture bien chaude, vous y mettrez les artichauts du côté des feuilles; quand elles seront bien

frites, vous les égoutterez, vous ajouterez dans une casserole un quarteron de lard rapé, autant de beurre et d'huile, vous hacherez bien fin des champignons, que vous passerez dans la casserole, vous y joignez une cuillerée à bouche d'échalotes bien hachées, autant de persil, un peu d'épices, du sel, du gros poivre, vous passez bien les fines herbes, laissez-les refroidir, et mettez-les dans l'intérieur des artichauts, vous placerez, dans le fond de la casserole, des bardes de lard, quelques tranches de veau, vous ficelez vos artichauts, et vous les mettez dedans, avec un peu de thym, du laurier et un verre de bouillon, vous les couvrirez de bardes de lard et d'un rond de papier beurré, quand ils bouilliront, vous les mettrez sur un feu doux, et vous placerez beaucoup de braise sur un couvercle; lorsqu'ils auront migeoté trois quarts d'heure, vous ôterez la ficelle, et vous les arrangerez sur le plat, vous verserez un peu d'espagnole dedans : si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un roux léger que vous mouillerez avec le fond de vos artichauts, et vous le passerez au tamis de soie.

Artichauts à la Provençale.

Vous préparez trois artichauts comme ceux à la barigoule, vous coupez douze oignons en quatre, et vous les laissez épais d'une ligne, le morceau doit former le quart de cercle : vous mettez une demi-livre d'huile dans une casserole, posez-la sur le feu, avec les oignons dedans; quand ils seront bien blonds, vous pilerez trois anchois que vous melerez avec du beurre et les oignons, vous mettrez le tout dans les artichauts, vous les ferez cuire dans une casserole, comme il est dit aux artichauts à la barigoule; lorsque vous les servirez, vous verserez dedans une sauce à l'espagnole, ou bien vous ferez un roux léger que vous mouillez avec le fond dans lequel ont cuit les artichauts, vous pouvez les faire cuire seulement sur une barde de lard, feu dessus et dessous.

Concombes à la crême.

Vous couperez les concombres en petits carrés, après les avoir épluchés, vous en ôterez les angles, en leur donnant une forme ronde ou ovale : tâchez que les morceaux soient de même grandeur et de même épaisseur : vous mettrez de l'eau et du sel dans une casserole; quand elle bouillira, jetez-y les concombres ; dès qu'ils fléchiront sous le doigt, vous les retirerez de l'eau bouillante pour les mettre dans l'eau froide, et vous les laisserez égoutter sur un linge : vous ferez une sauce à la crême un peu liée, (*Voyez* Sauce à la crême) et vous les mettrez dedans, vous les servirez sur un plat ou dans une casserole d'entremets.

Concombres farcies.

Vous ôterez la superficie de trois concombres, et vous en détachez l'intérieur avec le manche d'une cuillère à ragoût; lorsqu'ils seront bien vidés, vous les remplirez d'une farce cuite, (*Voyez* Farce cuite.) vous mettrez des bardes de lard dans une casserole, quelques tranches de veau, quelques carottes et oignons, une feuille de laurier, un peu de thym, vous les couvrirez de bardes de lard, arrosez-les avec du bouillon, vous les ferez migeoter une demi-heure, assurez-vous avec le doigt s'ils fléchissent; alors vous les retirerez du feu : au moment du service, laissez-les égoutter, et dressez les sur votre plat, vous y mettrez une sauce espagnole réduite.

Concombres à l'espagnole.

Vous coupez des concombres en quatre dans leur longueur, vous les épluchez et vous leur donnez une forme agréable, vous les ferez blanchir, et vous les laisserez égoutter sur un linge, arrangez les ensuite dans une casserole, vous verserez plein cinq cuillères à dégraisser d'espagnole travaillée, deux de consommé, vous mettrez les concombres au feu une demi-heure avant de servir, vous les ferez

migeoter; puis vous les dresserez : en cas que la sauce soit trop longue, vous la ferez réduire, et vous la verserez dessus.

Chicorée au velouté.

Vous ôterez l'extérieur de la chicoré, pour qu'il ne reste que le blanc, vous couperez la tête, et vous mettrez la chicorée partagée en deux dans l'eau pour la laver, vous aurez plein un chaudron d'eau bouillante, dans laquelle vous jetterez une poignée de sel, vous y mettrez la chicorée, et vous l'enfoncerez à chaque instant dans l'eau afin qu'elle ne noircisse pas; lorsque vous verrez qu'elle se mêle avec l'eau, elle est assez blanchie, tâtez avec les doigts; si elle fléchit, vous l'égoutterez dans une passoire, et vous la mettrez dans l'eau fraîche; quand elle sera bien froide, vous l'égoutterez encore, et vous la presserez dans vos mains pour en extraire l'eau; après cela vous la hacherez, vous mettrez un bon morceau de beurre dans une casserole avec la chicorée, un peu de sel, de gros poivre, vous la remuerez beaucoup, et vous verserez dessus plein cinq cuillères à dégraisser de velouté, autant de consommé, vous la ferez réduire jusqu'à ce qu'elle soit un peu épaisse; après vous la dressez sur le plat, avec des croûtons à l'entour. Si vous voulez faire de la chicorée à la crème ou au bouillon, vous y mettez plein deux cuillères à café de farine, et vous mouillez la chicorée avec de la crème ou du bouillon : si vous avez mis trop de mouillement, vous le ferez réduire.

Epinards à l'anglaise.

Vous ferez blanchir de jeunes épinards, parce que les vieux s'accommodent mal à l'anglaise, vous faites bouillir de l'eau dans un chaudron, vous y jetez une poignée de sel; après avoir bien lavé les épinards, vous les mettez dans la chaudière, vous les enfoncerez bien afin qu'ils ne prennent pas le goût de fumée; quand ils se mêleront avec

l'eau, vous tâterez avec les doigts s'ils fléchissent; alors vous les rafraîchirez, de même que la chicorée; ensuite vous les hacherez, et vous les mettrez dans une casserole, avec du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée, avec une cuillère de bois, vous les remuerez sur le feu, lorsque les épinards seront biens chauds, vous y mettrez un bon morceau de beurre, vous le mêlerez avec les épinards, sans les poser sur le feu, pour éviter que le beurre tourne en huile, dressez-les sur le plat, avec des croûtons autour.

Epinards au velouté.

Lorsque les épinards sont blanchis (*Voyez* Epinards à l'anglaise) vous les hachez et vous les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, ajoutez du sel, du gros poivre, vous poserez les épinards sur le feu; quand ils seront bien passés, vous verserez dessus plein cinq cuillères à dégraisser de velouté, autant de consommé; si les épinards sont clairs, vous les faites réduire, et vous les dressez sur un plat, avec des croûtons autour; si vous les préférez au bouillon ou à la crème, quand ils sont bien passés, vous y mettez plein deux cuillères à café de farine, vous la mêlez avec les épinards, et vous les arrosez avec du bouillon ou de la crème; s'ils étaient trop mouillés, vous les feriez réduire.

Choux-fleurs à la sauce blanche.

Vous épluchez les choux-fleurs, vous tenez une casserole sur le feu, avec de l'eau, un peu de sel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre; lorsque l'eau bouillira, vous y mettrez les choux-fleurs; au bout d'un bon quart-d'heure, vous les retirerez, s'ils sont cuits, sinon vous les laisserez davantage: il faut les ôter de dessus le feu quand ils sont un peu ferme : au moment du service, vous les égouttez, et vous les dressez sur un plat ou dans une casserole; alors vous les renversez sur un plat, et vous les masquez d'une

sauce au beurre blanche ou brune. (*Voyez* celle que vous préférez.)

Chous-fleurs à la Damezac.

Vous ferez cuire des chous-fleurs un peu ferme, vous les égoutterez, tenez prète une sauce blanche un peu liée, vous mettrez les chous-fleurs dedans, et vous les sauterez dans la sauce, dressez-les sur le plat (*Voyez* Sauce blanche.)

Chous-fleurs au fromage.

Lorsque les chous-fleurs seront cuits, vous les égoutterez, et vous les poserez sur un plat, saupoudrez les de fromage de gruyère ou de parmesan rapé ; après vous les dresserez sur le plat à servir, vous faites une sauce blanche un peu liée, dans laquelle vous mettrez du fromage rapé, vous masquez vos chous-fleurs avec, et vous les couvrez de votre sauce le plus possible ; alors vous semerez du fromage rapé sur les chous-fleurs ; après mettez dessus de la mie de pain que vous arroserez avec du beurre tiède au moyen d'un pinceau de plume que vous trempez dedans, vous emploirez moitié mie de pain et moitié fromage rapé, et vous panerez encore une fois vos chous-fleurs pour que cela forme une croûte, vous les poserez sur un feu doux, vingt-minutes avant de servir, mettez un four de campagne par-dessus, vous leur ferez prendre une belle couleur : au moment du service, vous épongerez le beurre qui sera sur votre plat avec une mie de pain tendre : nettoyez les bords du plat.

Chous-fleurs frits.

Vous laisserez cuire les chous-fleurs aux trois-quarts, vous ferez une sauce blanche un peu liée, vous sauterez les chous-fleurs dedans, et vous les mettrez refroidir : au moment de servir, vous tremperez les chous-fleurs dans une pâte à frire, et vous les mettrez dans une friture un peu chaude ; quand ils seront blonds, retirez-les, vous les dressez après sur votre plat, vous pouvez aussi, quand

ils seront cuits et bien égouttés, les mettre dans une terrine, avec du sel, du poivre et du vinaigre, sautez-les dans cet assaisonnement, vous les mettrez dans la pâte à frire, et vous les ferez frire ensuite.

Chous farcis.

Vous ferez blanchir deux chous moyens dans de l'eau et du sel; quand ils auront été vingt minutes dans l'eau bouillante, vous les rafraîchirez, et vous les ferez égoutter, ôtez-en les cœurs, vous hacherez une demi-livre de veau, vous y joindrez une livre de gras de lard, du sel, du gros poivre, un peu des quatre épices, un peu d'aromates pilés; quand le tout sera bien harhé, vous y ajouterez sept ou huit jaunes d'œufs que vous mêlerez bien avec votre farce, vous la mettrez dans l'intérieur de chaque chou, vous les ficellerez bien, vous arrangerez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, quelques tranches de veau, un peu de jambon, trois carottes, quatre oignons, un peu de thim, une feuille de laurier, deux clous de girofle, vous mettrez les chous par-dessus, et vous les couvrirez de lard, mouillez-les avec du bouillon du derrière de la marmite, ajoutez un peu de sel et de poivre, vous les ferez migeoter une heure et demie; quand ils seront cuits, vous les égoutterez sur un linge blanc, vous en extrairez le jus en les pressant un peu; après cela vous les déficellerez, et vous leur donnerez une forme agréable : vous pouvez les dresser sur le plat : glacez-les, et mettez une sauce espagnole dessous : si vous n'avez pas de sauce, faites un roux léger que vous mouillerez avec le fond de votre cuisson, et que vous passerez au tamis de soie.

Chous à la crême.

Après avoir lavé des chous, vous les émincerez, et vous les ferez blanchir, vous mettrez une poignée de sel dans de l'eau : lorsque les chous fléchiront sous les doigts, vous les rafraîchirez, et vous les presserez comme la chi-

corée, vous prendrez un bon morceau de beurre dans une casserole. Après avoir donné quelques coups de couteau sur les choux, vous les joindrez avec le beurre, ajoutez-y du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée, vous les passerez bien, vous mettrez plein une cuillère à bouche de farine que vous mèlerez avec les choux, et vous les mouillerez avec de la crème; en cas qu'ils soient trop liquides, vous les ferez réduire, vous les préparerez de même, et vous les arroserez avec du bouillon, vous emploierez le même assaisonnement.

Laitues à l'espagnole.

Vous ôterez les feuilles dures des laitues, vous les lavez, et vous les faites blanchir à grande eau avec du sel dedans; quand elles auront bouilli vingt minutes, vous les rafraîchirez et vous les presserez de manière qu'il ne reste point d'eau, vous mettrez un peu de sel et de gros poivre dans le cœur des laitues, vous les ficellerez, vous arrangerez des bardes de lard dans le fond d'une casserole avec quelques tranches de veau, deux carottes coupées en tranches, trois oignons, deux clous de girofle, une feuille de laurier, vous mettrez les laitues par-dessus, et vous les couvrirez de lard, mouillez-les avec du bouillon, un peu du derrière de la marmite, vous les ferez migeoter pendant une heure. Lorsque les laitues seront cuites, vous les égoutterez sur un linge blanc, vous les presserez dans le même linge pour en extraire le mouillement; ensuite vous les parerez, vous les glacerez, et vous les dresserez en couronnes, avec des croûtons glacés à-peu-près de la grandeur des laitues, vous mettrez une sauce espagnole dessous.

Laitues farcies.

Vous préparerez des laitues comme il est dit pour les choux farcis, vous vous servirez du même procédé pour les blanchir et les faire cuire, vous pouvez les dresser de même, et employer la même sauce.

Lentilles à la maître-d'hôtel.

Faites cuire des lentilles, vous les égouttez, et vous les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du persil, de la ciboule bien hachée, du sel, du gros poivre, vous sautez le tout ensemble : servez-les bien chaudes.

Lentilles fricassées.

Vous faites un roux léger, vous y mettrez des fines herbes ou de l'oignon coupé en petit dés, vous les passerez dans le roux que vous mouillerez avec un peu de bouillon ou de l'eau : quand il sera délayé, vous mettrez les lentilles dedans avec du sel, du gros poivre, vous les servirez bien chaudes.

Haricots au jus.

Les haricots de Soissons sont les meilleurs, faites-les cuire, et vous les égoutterez; après vous ferez un roux léger que vous mouillerez avec du jus, un peu de sel, du gros poivre, vous sauterez vos haricots dans la sauce : servez-les bien chauds. Vous pouvez les fricasser de même que les lentilles.

Haricots blancs nouveaux.

Vous mettez bouillir de l'eau dans une marmite ou casserole, avec du sel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre; lorsque l'eau bout, vous y mettez vos haricots; dès qu'ils sont cuits, vous les égouttez, vous jetez un bon morceau de beurre dans une casserole avec les haricots dedans, vous les sautez, et vous y mettez une cuillerée de velouté, un peu de sel, de gros poivre, un peu de muscade rapée : au moment du service, vous y ajouterez une liaison de deux jaunes d'œufs.

Haricots à la purée d'oignons.

Lorsque les haricots sont cuits, vous les égouttez, et vous les mettez dans une casserole avec gros comme

deux œufs, du beurre, et plein huit cuillères à dégraisser de purée d'oignons, vous les sautez sur le feu sans les faire bouillir, vous les servez bien chauds : voyez s'ils sont d'un bon assaisonnement. (*Voyez* Purée d'oignons blanche ou brune.)

Petits pois verts au petit beurre.

Vous prenez deux litrons de pois, vous mettez un quarteron de beurre dedans, vous l'arrosez d'eau; pétrissez-les ensemble avec vos mains, vous les laisserez égoutter dans une passoire; ensuite vous les mettez dans une casserole, placez-la sur un feu ardent, vous sauterez les pois; quand ils auront bien senti la chaleur, vous les mouillerez à l'eau bouillante, vous y ajouterez du sel, du gros poivre, la valeur de la moitié d'une noix de sucre, un bouquet de persil et de ciboules, vous ferez réduire votre mouillement jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus : au moment de servir, lorsque les pois bouillent, vous mettez dedans trois petits pains de beurre, ou gros comme deux œufs de beurre, vous les sauterez sans les tenir sur le feu, jusqu'à ce qu'ils soient bien liés, et vous les dresserez en buisson : voyez s'ils sont d'un bon sel.

Petits pois à l'anglaise.

Vous mettez de l'eau dans une grande casserole : trois quarts-d'heure avant de servir, quand l'eau bout, vous y ajoutez du sel et vos pois, vous les laisserez bouillir jusqu'au moment de servir; alors vous les égouttez dans une passoire, vous les mettez sur le plat, avec six petits pains de beurre dessus, ou seulement un quarteron de beurre, sans le mêler avec les pois.

Petits pois à la bourgeoise.

Vous ferez un roux blanc léger, vous y mettrez les pois; quand ils seront bien revenus, vous les mouillerez à l'eau bouillante, ajoutez du sel, du poivre, quatre oignons,

un bouquet de persil et ciboules, une romaine émincée, vous les laisserez réduire en cuisant; lorsque les pois seront cuits, et au moment de les servir, vous y joindrez une liaison de trois jaunes d'œufs : ne les laissez pas bouillir avec la liaison, de crainte qu'elle ne tourne, assurez-vous s'ils sont de bon sel.

Asperges.

C'est l'asperge de Roni que l'on préfère pour le goût et pour la grosseur, vous les effeuillez jusqu'au bouquet avec le tranchant près la pointe du couteau, vous en enlevez la superficie depuis le bouquet jusqu'au bout du blanc : ayez soin qu'elles soient toutes de la même longueur, vous les lierez en paquets : vingt minutes avant de servir, vous les mettrez dans une grande eau bouillante, ajoutez-y du sel, vous les tâterez; si elles fléchissent, vous les rafraîchirez pour qu'elles ne cuisent pas trop et qu'elles ne perdent pas leur vert : si vous les voulez à l'huile, vous les servirez froides en un seul paquet : il faut qu'elles soient régulièrement arrangées sur le plat : si c'est une sauce blanche, vous la mettrez dans une saucière près des asperges. (*Voyez* Sauce au beurre.)

Asperges en petits pois.

Vous prendrez de petites asperges qui commencent à paraître, vous les coupez toutes de la grosseur d'un pois, vous avez une grande casserole où il y a de l'eau bouillante et du sel, faites blanchir les pointes d'asperges; lorsqu'elles ont jeté vingt bouillons, vous les mettez dans une passoire, vous les placez après dans l'eau froide : une demi-heure avant de servir, vous les laissez égoutter, mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec les asperges dedans, du sel, du gros poivre, vous les faites revenir dans le beurre, versez dessus plein deux cuillères à dégraisser de velouté, ou bien plein deux cuillères à café de farine, du bouillon ou de l'eau, du sel, du gros

poivre, un peu de muscade rapée, plein une cuillère à café de sucre en poudre : le mouillement ne doit pas être très-long, vous ferez bouillir les asperges ; quand elles seront à courte sauce, vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs, et vous les dresserez sur le plat avec des croûtons à l'entour.

Haricots verts.

Après avoir épluché et lavé les haricots, vous mettez de l'eau et du sel dans un chaudron, vous la faites bouillir, et vous y jetez les haricots ; dès qu'ils ont bouilli un quart-d'heure, vous tâtez s'ils fléchissent sous le doigt : laissez-les égoutter dans une passoire, et mettez-les dans l'eau froide : au moment de servir, vous prenez un bon morceau de beurre dans une casserole, vous égouttez les haricots, et vous les mettez dedans, avec du sel, du gros poivre, du persil et de la ciboule hachés, vous les mettez sur un feu ardent, et vous les sautez : quand ils sont bien chauds, vous les servez sur le plat : ajoutez-y un jus de citron si vous voulez.

Haricots verts liés.

Vous faites blanchir les haricots verts, vous les laissez réfroidir et égoutter, et vous mettez dans une casserole gros comme deux œufs de beurre, des fines herbes bien hachées, et vous les passerez ; dès que le beurre sera un peu chaud, et que les herbes seront un peu frites, vous y mettrez plein deux cuillères à café de farine que vous mèlerez avec le beurre, versez dessus un verre de bouillon, un peu de sel, du gros poivre : quand la sauce bouillira, vous mettrez dedans les haricots, et vous les y sauterez : au moment de servir, vous y ajouterez une liaison de deux jaunes d'œufs. Voyez si les haricots sont d'un bon goût. Vous pouvez y mettre un jus de citron.

Haricots verts au beurre noir.

Lorsque les haricots seront blanchis, vous les sortirez

de l'eau bouillante : laissez-les égoutter dans une passoire; ensuite vous les assaisonnez de sel, de gros poivre, dressez-les sur le plat, vous verserez un beurre noir dessus : (*Voyez* Beurre noir.) Vous pouvez, après les avoir bien égouttés, mettre un bon morceau de beurre dans une casserole, et le faire roussir : vous placez les haricots verts dedans, et vous les sautez sur un grand feu, vous les assaisonnez, avant de les dresser sur le plat, mettez-y un filet de vinaigre. Ces haricots seront bons; mais ils n'auront pas bonne mine.

Cardes-Poirées au fromage.

Vous coupez le blanc des cardes-poirées de la grandeur de quatre pouces, vous y joindrez du sel, gros comme un œuf de beurre : dès que l'eau bouillira, vous y mettrez les cardes-poirées : laissez-les bouillir trois quarts-d'heure; si elles fléchissent sous les doigts, elles sont cuites : vous les égoutterez, vous ferez une sauce blanche un peu liée, dans laquelle vous mettrez un peu de fromage de gruyère ou de parmesan rapé, posez les cardes-poirées dedans, vous les sautez, vous ferez gratiner du fromage dans votre plat, arrangez dessus un lit de cardes-poirées et un lit de fromage rapé, jusqu'à ce que votre plat soit comblé, vous les masquerez avec du fromage rapé, vous tremperez ensuite quelques plumes dans le beurre tiède, et vous l'égoutterez sur le fromage, vous remasquerez les cardes avec de la mie de pain, quand elles seront bien panées, vous égoutterez encore un peu de beurre dessus, une demi-heure avant de servir, vous poserez le plat sur de la cendre rouge, et un four de campagne bien chaud dessus, pour qu'elles prennent une belle couleur, vous épongerez le beurre qui sera sur les bords de votre plat avec une mie de pain tendre.

Aubergines.

Ayez quatre belles aubergines, vous les couperez par

moitié dans leur longueur, vous ne les creuserez pas trop afin qu'elles aient un peu de chair : vous raperez du lard deux fois gros comme un œuf, autant de beurre, vous mettrez dans une casserole plein quatre cuillères à bouche d'huile, deux cuillerées à bouche de champignons bien hachés, une petite poignée d'échalotes et une de persil, vous passerez ces fines herbes avec le beurre, le lard et l'huile ; quand vous aurez bien fait revenir le tout, vous y mettrez un peu de sel, de gros poivre, un peu d'épices, et vous les laisserez réfroidir ; après cela vous mettrez autant de farce cuite ou de celle à quenelles que vous aurez de fines herbes, vous hacherez trois anchois, et vous les mèlerez avec la farce et les fines herbes, vous mettrez le tout dans vos huit moitiés d'aubergines, vous unirez bien le dessus de votre farce avec de l'œuf, et vous le panerez : une demi-heure avant de servir, vous les mettrez sur une tourtière, dans le four, ou sur un feu un peu chaud, et le four de campagne par-dessus. (*Voyez* Farce à quenelles.)

Macédoine à la béchamelle.

Vous préparez, comme il est dit à la Macédoine aux entrées, beaucoup de carottes, navets, petits oignons, pois, asperges, haricots blancs, haricots verts, culs d'artichauts, aubergines, choux-fleurs, concombres, petites fèves, etc., en un mot, toutes sortes de racines et de légumes, vous les préparez par portions à-peu-près égales et à-peu-près uniformes. Lorsque les légumes seront cuits dans l'assaisonnement qui convient, vous les égoutterez jusqu'à cie qu'ils soient bien à sec, vous mettrez le tout dans une casserole, vous ferez une béchamelle un peu réduite et un peu liée, vous la verserez sur votre Macédoine, vous la sauterez pour que la sauce se mèle avec les légumes : si vous n'avez pas de béchamelle, vous ferez réduire du velouté, vous y joindrez une liaison de trois jaunes d'œufs, vous passerez le velouté à travers l'étamine, vous mettrez

dessus les légumes, gros comme un œuf de beurre : si vous n'employez pas de velouté, vous clarifierez la cuisson de vos racines, et vous ferez un roux blanc : mouillez avec la cuisson clarifiée, ajoutez dedans une feuille de laurier, des champignons, vous ferez réduire votre sauce afin qu'elle soit un peu liée, vous ferez une liaison de trois jaunes d'œufs, et vous passerez la sauce à l'étamine sur les légumes, en y ajoutant gros comme un œuf de beurre : sautez les légumes dans la sauce pour que la macédoine en soit bien arrosée : vous la tiendrez chaude sans la faire bouillir.

Chartreuse.

Vous préparez des racines, et vous les ferez cuire comme celles dites pour entrée, vous les dresserez de même, ou bien vous pouvez en changer le dessin : en place de mettre de la viande dans l'intérieur, vous vous servirez de laitues que vous aurez soin d'égoutter et de bien presser pour en extraire le liquide. Lorsque votre moule sera plein, vous le tiendrez chaud au bain-marie, vous prendrez le mouillement dans lequel vos racines ont cuit, vous y ajouterez du bouillon de racine ; quand il bouillira, vous le passerez à travers une serviette bien fine, pour qu'il soit clair, vous le ferez réduire à demi-glace, et vous le verserez sur la chartreuse que vous aurez mise sur votre plat : en cas que votre demi-glace ne soit pas assez longue, vous y joindriez un peu de glace de viande bien blonde.

Marrons à l'espagnole.

Prenez cinquante marrons (il ne faut pas qu'ils soient de Lyon, parce qu'ils ne sont pas bons pour la cuisine) : vous les émonderez à l'eau chaude comme des amandes ; ayez bien soin d'ôter toute la seconde peau afin qu'ils n'aient pas d'âcreté : quand ils seront bien émondés, vous les mettrez dans une casserole avec un demi-quarteron de

beurre, plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole, deux verres de consommé, une feuille de laurier, un peu de muscade rapée, vous ferez bouillir les marrons pendant une demi-heure, ensuite vous les retirerez de leur sauce pour les mettre dans une autre casserole : laissez réduire la sauce, et passez-là à l'étamine sur les marrons, vous les tiendrez chauds au bain-marie : au moment de servir, vous les dressez sur le plat, et la sauce dessous. Vous pouvez les mettre aussi à différentes sauces.

DES ŒUFS.

Omelettes aux truffes.

Vous cassez des œufs, vous les assaisonnez et les battez, vous mettrez un morceau de beurre dans une poêle sur un feu clair : dès qu'il sera fondu, vous y joindrez les œufs, vous remuerez l'omelette par secousses pour qu'elle ne s'attache pas, ou bien, avec une fourchette ou cuillère, vous les souleverez jusqu'à ce que votre omelette soit prise, vous en ôterez avec une cuillère le gros de l'intérieur, vous prendrez des truffes sautées dans une espagnole réduite, vous les mettrez dans le vide que vous avez fait à l'omelette, vous la ploierez de manière qu'elle ait la forme d'un chausson : vous la poserez sur le plat, vous hacherez ensuite bien fin deux truffes, vous les passerez dans un petit morceau de beurre, vous y mettrez plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole, et vous verserez votre sauce bien chaude sur l'omelette : si vous ne voulez pas employer de sauce, vous prendrez plein une cuillère à café de farine que vous mêlez avec vos truffes quand elles sont passées, et vous les mouillerez avec du bouillon, du jus, un peu de sel, de gros poivre, très-peu des quatre épices. On peut, par ce même procédé, faire des omelettes aux champignons, à la purée de volaille ou de gibier, etc.

Omelette soufflée.

Vous cassez six œufs, vous mettez les blancs et les jaunes à part, ajoutez plein quatre cuillères à bouche de sucre en poudre, vous hacherez bien fin la moitié du zeste d'une écorce de citron que vous mettrez avec les jaunes, vous les mêlerez avec du sucre et le citron : au moment de servir l'entremet, vous fouettez vos blancs d'œufs comme pour des biscuits, vous mêlerez bien les jaunes avec les blancs : vous mettez après cela un quarteron de beurre dans la poêle, sur un feu peu ardent; dès que le beurre est fondu, vous y joignez les œufs, vous remuerez l'omelette, pour que le fond vienne dessus : quand vous verrez que l'omelette a bu le beurre, vous la versez en chausson sur un plat beurré, que vous mettrez sur un lit de cendres rouges, vous jetterez du sucre en poudre sur l'omelette : posez dessus le four de campagne très-chaud, soignez-le, de crainte que votre omelette ne prenne trop couleur.

Œufs à la neige.

Vous casserez dix œufs, vous séparerez les blancs et les jaunes, vous fouetterez les blancs comme pour des biscuits; quand ils seront bien pris, vous y joindrez deux cuillerées de sucre en poudre, et un peu de poudre de fleur-d'orange : versez une pinte de lait dans une casserole, six onces de sucre, un peu de fleur-d'orange ou autre odeur : quand votre lait bouillira, vous prendrez plein une cuillère à bouche de blanc; vous le mettrez dans votre lait, vous faites pocher les blancs, laissez les égoutter sur un tamis : quand ils sont tous pochés, vous ôtez la moitié du lait, ou seulement le quart, vous délayez les jaunes, et vous les mettrez dans le lait, vous le remuez avec une cuillère de bois, dès que vous voyez qu'ils se lient, vous retirerez du feu ce mélange, et vous le passez à l'étamine dans une

autre casserole, vous dressez après les œufs sur le plat, et vous les masquez avec votre sauce.

Œufs farcis.

Vous faites durcir dix œufs, vous les coupez par le milieu dans leur longueur, vous ôterez les jaunes, et vous les mettrez dans un mortier pour les piler, vous les passez ensuite au tamis à quenelles, laissez tremper une mie de pain dans du lait, vous la presserez bien pour en extraire le lait, vous la pilerez, et vous la passerez au tamis, ainsi que les œufs, vous ferez piler dans le mortier autant de beurre que vous avez de jaunes pilés, vous mettrez portion égale de mie, de beurre et de jaunes d'œufs, vous broyez le tout ensemble : quand votre farce sera bien pilée, vous y mettrez un peu de ciboule et de persil hachés bien fin et lavé, du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée, vous pilez encore la farce, ajoutez-y deux ou trois jaunes d'œufs entiers, conservez la farce maniable, en y mettant de l'œuf à mesure : lorsqu'elle est finie, vous la mettez dans un vase, vous en arrangerez épais d'un doigt dans le fond du plat, vous farcirez vos moitiés d'œufs, vous tremperez la lame d'un couteau dans du blanc d'œuf pour unir le dessus, vous mettrez les œufs avec ordre sur la farce qui est sur le plat, vous poserez sur la cendre rouge, et un four de campagne par-dessus : lorsqu'ils ont une belle couleur, vous les servez.

Œufs en croquettes.

Vous ferez durcir dix-huit œufs, vous couperez le blanc et le jaune en petits dés, vous les mettrez dans une casserole, faites une sauce à la crême, dans laquelle vous mettrez un peu de persil et de la ciboule bien hachée et lavée, vous la verserez sur vos œufs, il faut qu'ils soient un peu liés : vous les remuerez dans leur sauce, laissez refroidir votre appareil, vous en prendrez plein une cuillère à bouche, et vous la verserez sur un plafond : lorsque les œufs seront bien froids, vous leur donnerez la forme de cro-

quettes, vous les roulez dans la mie de pain, trempez-les dans de l'œuf battu, et panez-les une seconde fois; au moment du service, vous les mettrez dans une friture bien chaude; quand elles ont une belle couleur, vous les égouttez sur un linge blanc ou dans une passoire, et vous les dressez sur le plat.

Œufs à la crême.

Vous ferez durcir douze œufs, vous les couperez en tranches, vous mettrez dans une casserole un bon morceau de beurre, plein une cuillère à bouche de farine, un peu de persil et ciboules bien hachés, du sel, du gros poivre, un peu de muscade râpée, vous mêlez le tout ensemble, ajoutez-y un verre de crême, tournez la sauce sur le feu; au premier bouillon, versez-la sur vos œufs, sautez-les; lorsqu'ils seront bien chauds, vous les servirez.

Œufs au gratin.

Vous préparerez des œufs comme ceux à la crême, vous collerez des croûtons à l'entour du plat, et verserez vos œufs dedans, vous panerez le dessus, vous passerez quatre jaunes à travers une passoire, vous les masquerez avec; vous les mettrez sur de la cendre rouge, un four de campagne bien chaud par-dessus: quand ils auront une belle couleur, vous les servirez.

Œufs à la tripe.

Vous ferez durcir douze œufs, coupez-les en tranches, mettez-les dans une casserole, vous jetez un bon morceau de beurre dans une autre casserole, vous coupez douze oignons en tranches, vous les passerez à blanc dans le beurre; quand ils seront fondus, vous y mettrez plein une cuillère à bouche de farine que vous mêlerez avec les oignons, mettez-y deux verres de crême, du sel, du poivre, faites migeoter vos oignons, et laissez-les réduire, vous les versez sur vos œufs, sautez-les et servez bien chaud.

Œufs à la pauvre femme.

Vous ferez tiédir un peu de beurre sur votre plat, vous casserez dessus douze œufs, et vous les mettrez sur de la cendre chaude, vous couperez de la mie de pain en petits dés, vous la passez au beurre, quand elle est bien blonde, vous l'égouttez, et vous la semez sur vos œufs, mettez un four de campagne chaud par dessus, lorsque les œufs sont cuits, vous versez dessus une sauce espagnole réduite.

Œufs à la provençale.

Mettez plein un verre d'huile dans une petite poêle, vous la mettez au feu; quand l'huile est bien chaude, cassez un œuf entier dans un petit vase, mettez-y du sel, du poivre, et versez-le dans l'huile, affaissez avec une cuillère votre blanc qui bouillonne : vous le retournez, et lorsqu'il a une belle couleur des deux côtés, vous l'égouttez sur un tamis de crin; douze suffisent pour un entremet, il faut que les œufs soient frais, vous les dressez en couronnes; après les avoir parés, mettez un croûton glacé entre chaque œuf, employez une sauce espagnole réduite, dans laquelle vous mettrez le zeste de la moitié d'un citron, et vous la versez dessous.

Œufs pochés au jus.

Mettez de l'eau aux trois-quarts d'une moyenne casserole, avec du sel et un peu de vinaigre; quand elle bouillira, vous la placerez sur le bord du fourneau, en cassant l'œuf, prenez garde, en ouvrant les coquilles, d'endommager le jaune, vous verserez doucement l'œuf dans l'eau, vous en mettrez quatre, vous les laisserez prendre, tenez toujours l'eau bouillante, vous les retirez de l'eau avec une cuillère percée, vous posez le doigt dessus; s'ils ont un peu de consistance, vous les mettez à l'eau froide. Pochez-en douze ou quinze pour un entremèt, vous les parerez et vous les changerez d'eau : un instant avant de servir, vous

les ferez chauffer, égouttez-les sur un linge blanc, et dressez-les sur un plat; mettez un peu de gros poivre sur chaque œuf et du jus dessous.

Œufs pochés à l'essence de canard.

Mettez douze canards à la broche; quand ils seront cuits vert, c'est-à-dire presque cuits, vous les retirerez de la broche, vous ciselez les filets jusqu'aux os, vous prenez le jus, et vous l'assaisonnez de sel et de gros poivre; vous ne le faites pas bouillir, et vous le versez sous quinze œufs pochés. (*Voyez* Œufs pochés.)

Œufs pochés à la chicorée.

Arrangez de la chicorée à la crême sur un plat, et des œufs pochés dessus, (*Voyez* chicorée à la crême.) vous pouvez mettre sous les œufs pochés, des choux à la crême, une purée d'oseille, une purée de champignons, une de cardes, de concombres à la crême, du céleri à la crême et haché, une sauce aux tomates, aux pointes d'asperges, etc.

Œufs pochés à l'aspic.

Faites tiédir de l'aspic; vous en mettrez dans le fond d'un moule ou de plusieurs petits moules, laissez-le se congeler, vous décorerez des œufs pochés avec des truffes, vous les mettrez sur la gelée; remplissez ensuite les moules d'aspic fondu, mettez-les sur de la glace, ou seulement au froid : au moment de servir, détachez l'aspic, et posez-le sur un plat. (*Voyez* Aspic et Œufs pochés.)

Œufs brouillés.

Pour faire un entremets, cassez quinze œufs, dont cinq auxquels vous ôterez les blancs, ensuite vous les passerez à travers une étamine dans une casserole, et vous y ajouterez un quarteron de beurre que vous couperez en petits morceaux, plein une cuillère à dégraisser de velouté, du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée; vous mettrez vos œufs sur le feu, vous les tournerez avec un fosset de

buis, jusqu'à ce qu'il soient pris; vous les versez sur le plat : faites blanchir du verjus en grains, et placez-le à l'entour, ou bien mettez-y des croûtons passés au beurre. Vous pouvez aussi casser des œufs tout uniment dans une casserole, et y joindre du beurre, posez-les sur le feu, et tournez-les avec une cuillère de bois; quand ils seront pris, dressez-les sur le plat, mettez-y des croûtons à l'entour, si vous voulez.

Œufs brouillés à la pointe d'asperges.

Vous couperez des pointes d'asperges et vous les ferez blanchir, vous les mettrez dans les œufs; faites les prendre, vous les dresserez sur le plat, et vous arrangerez des pointes d'asperges à l'entour : vous pouvez y mettre des petits pois, des petits concombres, des chous-fleurs concassés ou autres légumes.

Œufs brouillés au jambon.

Vous préparerez les œufs brouillés comme les précédens; coupez un quarteron de jambon en petits dés, finissez d'apprêter les œufs comme de coutume, et mettez des croûtons à l'entour.

DU LARD.

Manière de le tailler pour piquer.

Vous couperez en travers, c'est-à-dire dans le large, du lard en tranches de douze, quinze ou seize lignes, selon l'emploi que vous en voulez faire; tâchez que la bande soit toujours de la même largeur : vous y voyez deux sortes de lard : celui qui est très-gras et sans consistance; l'autre, qui est celui près de la coenne, est séparé par une petite veine, il est plus ferme et moins sujet à fondre à la cuisson; il se casse moins aussi : lorsque la superficie du lard est levée, et qu'il ne reste plus que le plus ferme, vous coupez les petits lardons avec un couteau très-mince ou tranche-lard : il faut que votre couteau entre jusque près de la couenne, perpendiculairement et toujours à la

même distance. Dès que le morceau sera tout coupé comme il est dit, vous rendrez vos petites bandes uniformes, et vous mettrez le tranchant en biais ou sur l'angle de votre petite bande, et avec le talon du tranche-lard vous foulez en le retirant toujours à vous également, ensorte qu'en tranchant votre lardon il soit bien carré et bien égal partout : vous mettez votre première bande sur un convercle, et en coupant les autres, faites ensorte qu'ils soient de la même épaisseur et de la même largeur, en un mot qu'ils soient parfaitement uniformes.

Manière de piquer.

La viande doit être bien parée, sans peau, ni nerfs. Si ce sont des viandes parées et entières comme volaille, gibier, il faut les dépouiller ou les plumer, et les faire revenir légèrement, afin que la chair ne se casse pas. Supposez une noix de veau; si vous la laissez couverte de sa tétine, vous parez le côté de la chair, afin qu'elle soit bien unie; faites entrer votre lardoire de manière que l'on voie les deux extrémités des lardons : qu'ils soient bien couverts, afin qu'ils marquent dessus votre viande. Dès que le premier lardon est posé, il faut que tous les autres soient de même; observez entr'eux la même distance, faites absolument de même en piquant le second rang, afin que vos lardons ne se trouvent pas raccourcis, mettez-les entre deux, de manière qu'ils croisent le premier rang, afin de ne pas s'en écarter avec la lardoire, en l'appuyant sur la chair, vous formez une raie droite, et vous la suivez : votre second rang posé, vos lardons doivent être correctement croisés; vous continuerez de suite les autres rangs jusqu'à la fin.

DES LÉGUMES CONFITS.

Chicorée conservée pour l'hiver.

Vers la fin de septembre, prenez cent tête de chicorée ou plus; vous en ôtez les côtes dures et vertes qui enve-

loppent le blanc; ne laissez que ce qu'il y a de bon, vous écourtez la tête sans la couper trop près : ayez un grand chaudron aux trois quarts plein d'eau bouillante, dans laquelle vous mettez deux grosses poignées de sel; lorsque l'eau bout, vous y mettez votre chicorée bien lavée et égouttée, ayez bien soin de l'enfoncer dans l'eau bouillante, afin qu'elle ne noircisse pas : après qu'elle aura bouilli pendant dix minutes, vous la retirerez, et vous la mettrez dans l'eau froide; quand elle sera bien rafraîchie, retirez-la et pressez-la dans vos mains pour en extraire l'eau, vous l'arrangerez dans des bocaux ou bien des pots; vous ferez une saumure, quand elle sera froide et claire, vous la verserez sur votre chicorée; vous la couvrirez avec du beurre clarifié; quand il sera congelé, vous fermerez votre pot avec du parchemin ou du papier; vous pouvez aussi, lorsque les chicorées sont parées, lavées et bien égouttées, en faire un lit dans un pot ou tinette, vous semez du sel par-dessus, ainsi de suite, jusqu'à ce que votre tinette soit pleine; vous les couvrirez avec un rond de bois qui entre dans la tinette et une pierre par-dessus. Dans l'hiver, vous en mettrez dégorger dans l'eau de fontaine pendant deux heures; après vous la placez dans un chaudron avec de l'eau froide; vous la ferez cuire, vous la tâterez de tems en tems, quand elle fléchira sous les doigts, elle sera cuite.

Haricots verts conservés pour l'hiver.

Epluchez des haricots verts, vous les ferez blanchir à grande eau, et du sel dedans : quand ils auront bouilli dix minutes, vous les rafraîchirez avec beaucoup d'eau; lorsqu'ils sont froids, vous les égouttez, vous les mettez dans des bocaux ou simplement des pots, joignez-y une saumure que vous versez dessus, vous clarifierez du beurre, et vous en mettez un pouce d'épaisseur sur la salaison; dès qu'il sera froid, vous couvrirez les pots avec du papier ou du parchemin; vous pouvez aussi, quand vos haricots se-

ront épluchés, en mettre dans des pots ou une tinette, un lit de haricots, un lit de sel, ainsi de suite, jusqu'à ce que le vase soit plein; vous mettrez un rond de bois qui entre dans l'intérieur du vase, et vous mettrez une pierre par-dessus pour fouler les haricots : quand vous voudrez en faire cuire, vous les mettrez dégorger pendant deux heures, et vous les ferez cuire à l'eau froide.

Cornichons confits.

Ayez de petits cornichons, ils sont préférés : vous les brosserez sans les écorcher; mettez-les dans des pots de grès, avec du poivre long, de la passe-pierre, de l'estragon, quelques clous de girofle, des petits oignons; vous aurez du vinaigre, dans lequel vous ajoutez du sel : vous le ferez bouillir, et vous le verserez ainsi dans le pot où sont les cornichons et votre assaisonnement, le lendemain faites-le bouillir, jusqu'à quatre fois, alors vos cornichons seront verts et bien croquans, vous les couvrirez, quand ils seront froids avec un parchemin ou du papier.

Petits pois conservés pour l'hiver.

Vous emplirez des bouteilles de petits pois; vous les boucherez bien avec de très-bons bouchons, et vous les ficellerez, vous mettrez les bouteilles dans un grand chaudron avec de l'eau froide, vous les poserez sur le feu; lorsque l'eau aura bouilli une demi-heure, vous retirerez le chaudron du feu; laissez refroidir l'eau, et retirez les bouteilles, vous en gaudronnerez les bouchons et le bout du goulot : quand vous voudrez vous en servir, vous les ferez cuire à l'eau froide, et vous les emploierez de la même manière que les pois verts.

Artichauts conservés pour l'hiver.

Après avoir bien lavé des artichauts, vous les laissez égoutter, vous parez le cul, c'est-à-dire vous en ôtez la

queue et vous en coupez la superficie : ayez un grand chaudron au trois quarts plein d'eau, vous y mettrez deux poignées de sel; dès que l'eau bouillira, vous y jetterez une douzaine d'artichauts, vous les laisserez bouillir; un quart-d'heure après vous les retirerez et vous les mettrez à l'eau froide, vous les laisserez égoutter pendant cinq ou six heures : arrangez-les dans un grand pot de grès ou pot à beurre, vous verserez une saumure par-dessus, assez pour qu'ils baignent dedans; vous y mettrez aussi une livre ou deux d'huile, selon comme votre plat est large d'ouverture. Lorsque vous voudrez les faire cuire, vous les mettrez à l'eau froide sur le feu : faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits; vous les rafraîchirez, et vous en ôterez le foin, vous verserez une sauce dedans, ou de toute autre manière. (*Voyez* Artichauts.)

DU ROTI.

On ne peut pas donner d'heure fixe pour sa cuisson, parce que cela dépend des pièces plus ou moins grosses.

Pièces d'Aloyau.

Vous mettrez des atelets, pour contenir votre viande du flanc aux os, près du filet, et vous passez votre broche du fort au faible du filet : en cas qu'il tourne, vous mettrez un fort atelet sur le dessus de l'aloyau pour le contenir, vous en attachez solidement les deux bouts à la broche. Pour relevé de potage, on sert une sauce piquante dessous.

Poitrine de Veau.

Vous coupez les bouts des os de la poitrine; vous en ôtez les os rouges qui tiennent aux tendons; vous mettez votre poitrine sur un fort atelet, pour éviter un gros trou de broche; vous assujettissez votre poitrine sur la broche, en attachant les deux bouts de votre atelet sur votre broche; mettez une barde de lard sur votre poitrine, si vous voulez.

Mouton entier à la broche.

On prend un petit mouton bien tendre; excepté l'os de l'épine du dos, vous désossez épaules et côtes; vous le remplissez de chair de gigot bien tendre, que vous assaisonnez de sel et gros poivre; vous lui rendez sa forme première : passez la broche d'une extrémité à l'autre, avec des atelets et de la ficelle; vous assujettissez les chairs; tâchez qu'il ait une couleur bien égale : on peut faire cette grosse pièce dans un four.

Rôt de Bif de Mouton.

Vous coupez le mouton à deux côtelettes près de la selle: vous tâchez que ce bout soit coupé bien carrément : vous lui assujétissez les flancs avec des atelets, donnez une belle forme à la selle : vous ôtez les os du casis de gigot, battez-les bien : vous mettez votre rôt de bif sur la broche; faites-le tenir avec des atelets et une ficelle, que vous passez dans les côtes que vous liez à la broche. Pour relevé, vous mettez dessous un jus clair.

Quartier de Mouton.

Vous le coupez le plus carrément possible à la deuxième côtelette près la selle, vous assujétissez les flancs avec des atelets; ôtez l'os du casis : vous battez votre gigot : passez-y la broche près du manche jusqu'aux côtes : avec une aiguille à brider, vous fixez votre bout carré sur la broche. Si vous le servez pour relevé, mettez dessous un jus clair.

Agneau entier à la broche.

Vous ôtez les os des côtes de l'agneau et ceux des épaules, vous laissez seulement l'os de la raie du dos et des cuisses, vous remplissez les flancs avec de la chair de gigot d'agneau : dès qu'il est bien troussé, vous le piquez de lard fin depuis le cou jusqu'au bout des cuisses : vous faites une petite séparation du commencement des cuisses aux

reins; embrochez-le des cuisses au cou : vous l'assujétissez avec des atelets et de la ficelle : on peut aussi le mettre cuire au four; s'il n'est pas piqué, il faut le barder tout du long. Si vous le servez pour relevé, mettez dessous un jus clair.

Rôt de Bif d'Agneau.

Vous coupez la moitié de l'agneau à deux côtelettes près de la selle et le plus carrément possible; vous assujétissez les flancs avec des petits atelets : ayez attention que votre pièce ait une belle forme : vous le piquez jusqu'au bout des deux cuisses : vous laisserez une petite distance des cuisses aux reins : couchez votre pièce sur la broche : vous ferez plus de feu du côté des cuisses. Si vous ne piquez pas votre rôt de bif, vous le barderez : si vous le servez pour relevé, vous mettrez dessous un jus clair.

Quartier d'Agneau de devant.

Vous barderez votre quartier d'agneau, vous l'embrocherez avec un gros atelet, et vous le mettrez sur la broche : couvrez-le de papier huilé : une demi-heure avant de le retirer de la broche, ôtez votre papier, donnez-lui belle couleur.

Quartier d'Agneau de derrière.

Vous coupez votre quartier aux deux côtelettes près de la selle, et le plus carrément possible; vous mettez des petits atelets pour tenir les flancs : bardez-les et passez la broche du bout du manche au bout du filet sans le piquer; vous l'assujétissez sur la broche avec une aiguille à brider et de la ficelle : une heure suffit pour cuire votre quartier.

Quartier de Sanglier.

Levez la couenne du sanglier : vous le faites mariner pendant cinq ou six jours comme le chevreuil ; vous le mettez à la broche, et vous servez une sauce piquante,

dessous ou dans une saucière; vous pouvez le servir pour relevé.

Quartier de Chevreuil.

Vous le piquez de lard; vous le mettez dans une terrine avec une bouteille de vinaigre, du sel, du poivre fin, sept ou huit feuilles de laurier, du thym, des tranches d'oignons, du persil en branches, des ciboules entières; vous le laisserez cinq ou six jours, si vous pouvez : embrochez-le comme un quartier de mouton : vous versez une sauce piquante dessous, ou bien dans une saucière : vous pouvez le servir pour relevé. (*Voyez* Sauce piquante.)

Cochon de lait.

Lorsque votre cochon est échaudé et troussé, vous l'embrochez par le derrière : faites que la broche lui sorte par la bouche : vous l'arroserez d'huile très-bonne, afin que la peau prenne le croquant qu'on desire : il faut qu'il soit très-cuit; vous lui mettrez dans le ventre un bouquet de sauge.

Levraut.

Dès qu'il est dépouillé, vous lui cassez les os des cuisses et vous le videz : vous lui applatissez l'estomac, en lui frappant sur le dos près des épaules; faites-le revenir sur la braise : vous le frottez de son sang, le piquez ou le bardez : vous lui passez la broche du cul à la tète; vous hachez le foie à cru : passez-le dans du beurre : vous mettez une poivrade dedans : passez-la à l'étamine, en la foulant avec votre cuillère de bois : versez cette sauce dans une saucière ou sous votre levraut.

Lapereau.

Vous dépouillez et videz votre lapereau; cassez-lui les os des cuisses; faites-le revenir sur la braise; vous le piquez ou bien vous le bardez; placez-le à la broche comme le levraut.

Dindon.

Vous le videz, le flambez un peu ferme; épluchez-le; vous lui cassez le bréchet pour lui rompre l'estomac; vous le bardez, et vous l'embrochez : attachez-lui les pattes sur la broche : en cas qu'il tourne, vous lui mettrez sur le dos un atelet que vous attacherez à chaque bout sur la broche, il faut qu'il soit bien cuit sans l'être trop : si vous le servez pour relevé, vous verserez dessous, ou dans une saucière, une sauce Robert claire.

Dinde aux truffes.

Il faut s'y prendre quelques jours d'avance pour que votre dinde soit bonne; vous la flambez légèrement, épluchez-la bien; vous la videz par la poche; vous ôtez le bréchet : lavez et épluchez trois ou quatre livres de truffes, selon que votre dinde est grasse; vous hachez les épluchures bien fin, ou bien vous les pilez; rapez ensuite deux livres de lard que vous mettez dans une casserole, une livre d'huile la meilleure, une livre de beurre fin clarifié, parce qu'autrement il donnerait un goût aigre aux truffes : il vaudrait mieux alors ne pas en mettre; vous y ajouterez vos épluchures de truffes hachées ou pilées, et vos truffes entières aussi, du sel, du gros poivre, des quatre épices, un peu de persil haché bien fin, et de l'échalote bien hachée; vous mettrez votre casserole sur le feu : lorsque votre ragoût bouillira, vous le laisserez pendant dix minutes; vous remuerez vos truffes de tems en tems; vous les placerez au frais; et quand elles seront congelées dans le corps gras, vous les mettrez dans votre dinde. Si le tems le permet, faites-la huit jours d'avance. En la mettant à la broche, vous la briderez et vous la couvrirez d'une barde de lard; vous huilerez du papier, et vous l'envelopperez; assujétissez votre dinde sur la broche, de manière qu'elle ne tourne pas, parce que vos truffes tomberaient dans la lèchefrite : une demi-heure avant de la retirer de la broche, vous ôterez le papier, et vous lui

ferez prendre une belle couleur. Si vous la servez pour relevé, vous hachez deux ou trois truffes que vous passerez dans un peu de beurre, et vous mettrez plein cinq cuillères à dégraisser d'espagnole et deux de consommé, un peu des quatre épices et de gros poivre; quand votre sauce sera un peu reduite et dégraissée, vous la verserez dans une saucière : pour rôt, on la sert sans sauce.

Oie.

Plumez et videz votre oie, vous la flambez un peu, épluchez-la et bridez-la; vous ne la barderez point, l'oie doit être assez grasse : vous lui passez la broche du cou au croupion. En cas qu'elle tourne, appliquez-lui un atelet sur le dos; vous en attacherez les deux bouts sur la broche, le plus serré possible. Il faut que l'oie soit cuite un peu verte, c'est-à-dire que le jus en soit rouge.

Poularde.

Videz votre poularde, vous la flambez un peu ferme, vous l'épluchez, la bridez; bardez-la ensuite; vous l'embrochez, et vous attachez les pattes à la broche; trois quarts-d'heure suffisent pour la cuire; il ne faut pas qu'elle soit cuite rouge.

Poularde aux truffes.

Vous flamberez légèrement votre poularde, vous la viderez par l'estomac, épluchez-la, et vous ôterez le bréchet : vous préparerez vos truffes comme celle de la dinde aux truffes; (*Voyez* Dinde au truffes.) arrangez votre poularde de même : il n'y aurait pas de mal de la faire quelques jours d'avance, cela ferait que les chairs de votre volaille prendraient mieux le goût des truffes.

Canneton.

Plumez, videz et flambez le canneton un peu ferme; épluchez-le, ne le bardez pas, vous le troussez, embro-

chez-le comme les grosses volailles : il ne faut pas le laisser trop cuire, parce qu'il perdrait de sa qualité. Le sauvage se prépare de même.

Poule de bruyère.

Vous plumez, videz et flambez votre poule, vous l'épluchez, faites-la revenir; piquez-la de lard fin, et vous la mettez à la broche comme une poularde; laissez-lui la tête, si vous voulez.

Faisan.

Vous plumez, videz et flambez un peu ferme le faisan : vous l'épluchez, bridez-le, vous le piquez de lard fin, ou bien bardez-le, vous l'embrochez comme une poularde, et vous le faites cuire de même. Si vous lui laissez la tête, il faut l'envelopper de papier.

Sarcelle.

Vous la plumez, videz-la, et flambez-la un peu ferme, vous l'épluchez et la bridez : troussez-lui les pattes, et faites-la cuire comme le canard.

Perdreaux rouges ou gris.

Vous les plumez, videz et flambez un peu ferme; épluchez-les et bridez-les, vous les piquez, ou bien bardez; mettez-les à la broche comme la volaille, vous attachez les pattes sur la broche : si vous laissez la tête aux perdreaux rouges, enveloppez-la de papier.

Bécasses.

Vous plumez vos bécasses, flambez-les sans les vider, vous troussez les pattes, vous leur passez le bec d'outre en outre, comme si c'était une brochette; vous les bardez, et vous leur passez un atelet du flanc au flanc, assujétissez-les sur la broche : faites griller ensuite une tranche de mie de pain que vous mettez dessous; quand elles sont à la broche, vous les servez avec le pain : la bécassine et le bécasseau se préparent et se font cuire de même.

Grives.

Vous les plumez, les flambez, vous ôtez le gésier, vous les bardez, vous leur passez ensuite un atelet d'outre en outre par le flanc, et vous les mettez à la broche.

Cailles.

Plumez, videz et flambez vos cailles, vous les bridez, et vous les bardez avec une feuille de vigne et une barde, mettez-les sur un atelet comme les grives, et vous les placez à la broche.

Mauviettes.

Plumez, flambez, troussez les pattes des mauviettes; vous les barderez, et vous les mettrez sur un atelet, faites griller un morceau de pain que vous mettez dessous quand elles sont à la broche.

DE L'OFFICE.

Choix du sucre.

Le sucre qu'on veut employer doit être choisi parmi le plus beau et le plus blance : ayez soin de le prendre dur, léger et d'une douceur agréable. On a bien moins de peine pour le clarifier, lorsqu'il est de cette bonne qualité. La cassonnade coûte aussi cher que le sucre par le déchet qu'on y trouve : il faut la mouiller davantage pour la bien clarifier, en raison de ce que la crasse y est en plus grande abondance.

Eau blanche pour clarifier.

Cassez trois œufs dans une terrine, battez-les bien, mouillez-les petit à petit, en continuant de les battre : vous y mettrez trois pintes d'eau, et vous vous servirez de cette eau pour clarifier le sucre.

Pour clarifier le sucre.

Vous casserez votre sucre en morceaux, selon la quantité, vous y mettrez de l'eau blanche ci-dessus, vous le ferez bouillir; avec une écumoire, vous enlèverez l'écume quand il bouillira, vous le mouillerez de tems en tems avec l'eau blanche, et vous aurez soin, quand il jettera un bouillon, d'enlever l'écume : après l'avoir mouillé trois ou quatre fois, vous verrez que votre écume sera bien blanche, vous lui donnerez le dégré de cuisson que vous jugerez à propos.

Cuisson du sucre à la nappe.

Battez un blanc d'œuf dans une terrine avec un peu d'eau; et tandis que vous battrez, versez-y de temps en temps d'autre eau fraîche jusqu'à la concurrence d'un verre, et cela vous donnera une eau blanche. Délayez ensuite dans une bassine, avec la moitié de cette eau, environ dix livres de sucre concassé, de manière qu'il soit fort épais, et mettez-le sur le feu. Quand il montera, mettez un peu d'eau blanche pour le faire descendre, faites la même chose deux fois de suite, et ne l'écumez que quand il aura monté deux fois. Vous continuez, en écumant, de verser de cette eau jusqu'à ce que l'écume que vous enlevez soit blanche : alors vous y versez un verre d'eau claire, pour en tirer la dernière écume. Vous ne retirerez votre sucre, et il ne sera à la nappe, que lorsqu'en y trempant l'écumoire et la retirant de suite, il s'étend après un tour de main, le long de l'écumoire; alors vous le passez à la manche.

Si vous voulez tirer parti de vos écumes, vous les remettez sur le feu, vous mettez un peu d'eau blanche chaque fois qu'elles montent, vous les retirez après la troisième et les laissez reposer un moment; après avoir jeté dedans un peu d'eau claire et fraîche, vous enlevez l'écume noire qui s'en détache, et passez la liqueur à la manche : mais comme elle n'est pas assez cuite, vous la remettrez sur

le feu jusqu'à ce qu'elle soit à la nappe; et vous vous en servez alors pour composer des sirops.

Cuisson au lissé.

Lorsque vous avez clarifié du sucre, et que vous l'avez remis sur le feu pour le faire bouillir, vous connaissez qu'il est au lissé en trempant le bout du doigt dedans, vous l'appliquez ensuite sur le pouce, et ouvrant aussitôt un peu les doigts, il se fait de l'un ou de l'autre un petit filet qui se rompt d'abord, et qui reste en goutte sur le doigt: quand ce filet est presqu'imperceptible, ce n'est que le petit lissé, et quand il s'étend davantage avant que de se défaire, c'est le grand lissé.

Cuisson au perlé.

Lorsque le sucre a bouilli davantage que le précédent, vous réitérez le même essai; et si en séparant vos deux doigts, le filet qui se fait se maintient de l'un à l'autre, alors il est au perlé. Le grand perlé est lorsque le filet se continue de même, quoiqu'on ouvre davantage les doigts, en dilatant entièrement le main: le bouillon forme aussi des manières de perles rondes et élevées, à quoi l'on peut encore connaître cette cuisson.

Cuisson au soufflé ou *petit boulé.*

Vous laissez jeter quelques bouillons au sucre, prenez une écumoire à la main et secouez-la un peu, comme il est dit ci-dessus, en battant sur le bord de la poele, soufflez aux trous, en allant et revenant d'un côté à l'autre, et s'il en sort des étincelles ou petites bouteilles, votre sucre est au point qu'on appelle au soufflé.

Cuisson à la plume ou *grand boulé.*

Après quelque bouillons, vous soufflez à travers une écumoire, ou lorsqu'en le secouant d'un revers de main

il en part de plus grosses étincelles ou boules qui s'élèvent en haut, alors il est à la plume; ensuite vous le laissez un peu de temps sur le feu, vous le soufflez encore, et vous voyez ces bouteilles plus grosses et en plus grande quantité, ensorte qu'il y en a plusieurs qui se tiennent ensemble, et qui font comme une filasse volante : c'est ce qu'on appelle à la grande plume, ou extrême boulé.

Cuisson au cassé.

Pour connaître quand le sucre est cuit au cassé, il faut avoir un pot avec de l'eau fraîche dedans, vous mouillez le bout du doigt dans cette eau, et vous le trempez adroitement dans le sucre, vous le plongez aussitôt dans cette eau fraîche, pour empêcher que vous ne vous brûliez : ayant ainsi le doigt dans l'eau, vous en détachez le sucre avec les autres, et s'il se casse sans bruit et en s'attachant assez fortement aux dents, il est à la cuisson que l'on appelle au cassé.

Cuisson au petit cassé.

Après avoir procédé comme ci-devant, si le sucre se casse en faisant un petit bruit, et tient encore sous la dent, il est alors à la cuisson qu'on appelle petit cassé.

Cuisson au grand cassé.

Si, en l'état où est le sucre dans la cuisson précédente, vous le mettiez sous la dent, il s'y attacherait fortement; mais quand il est au grand cassé, il se casse et craque nettement sans s'y attacher nullement. Or, il faut prendre garde de moment en moment quand il est parvenu à cette dernière cuisson, en pratiquant ce qu'on a dit pour savoir quand il est au cassé; et ensuite mettez le sucre que vous aurez retiré sous la dent, pour voir s'il s'y attache encore; dès que vous serez sûr que non, et qu'au contraire il casse et se rompt nettement, ôtez-le aussitôt de dessus le feu; autrement il brûlerait, et ne serait plus propre à rien de

bon, parce qu'il sentirait toujours le brulé. A l'égard des autres cuissons, on peut toujours les réduire en les décuisant avec de l'eau, pour s'en servir comme on le jugera à propos. A l'égard de la cuisson au grand cassé, c'est ordinairement pour le sucre d'orge et pour quelques autres ouvrages que l'on verra dans la suite.

AVIS.

L'extrême cherté du sucre a porté des chimistes distingués à préparer un *sirop de raisin*, qui peut le suppléer dans beaucoup d'usages. On s'en sert dans les offices de S. M. I. — Il se vend chez BOURGOGNE, pharmacien, rue de la Harpe, vis-à-vis celle Serpente, à Paris.

DES FRUITS CONFITS.

Abricots confits.

Prenez des abricots déjà jaunes, sans pourtant qu'ils soient mûrs; faites-leur, avec la pointe d'un couteau, une incision à la tête, puis poussant le couteau à l'endroit de la queue, vous faites sortir le noyau par le côté opposé, et mettez à mesure vos abricots dans de l'eau fraîche; faites-les ensuite blanchir sur le feu, et quand l'eau commence à bouillir, vous examinez s'il y en a qui fléchissent sous les doigts; dans ce cas vous les retirerez avec une écumoire, et laissez les autres jusqu'à ce qu'ils soient au même dégré et les mettez tous dans l'eau fraîche; lorsqu'ils sont refroidis, vous les faites égoutter.

Pendant ce tems-là, vous prenez cinq ou six livres de sucre, suivant la quantité de fruits que vous avez; vous le clarifiez et le faites cuire au lissé, vous le retirez du feu dès qu'il bout et y mettez vos abricots; vous remettez le tout sur le feu, et le retirez lorsqu'il a fait quelques bouillons; laissez-le reposer pendant vingt-quatre heures, afin que les abricots prennent sucre. Le lendemain vous retirez les abricots; faites cuire le sucre à la nappe, et le versez bouil-

lant sur les fruits que vous laissez dans le sucre comme la veille; le troisième jour, vous séparez encore les abricots, et lorsque le sucre est au perlé, vous retirerez la bassine pour y mettre les abricots, auxquels vous donnez ensuite un bouillon; vous les retirez et les laissez dans le sucre; le lendemain vous les égouttez, et les mettez sur des ardoises ou des planches de marbre saupoudrées de sucre, vous les faites sécher à l'étuve, et les retournez pour les saupoudrer de sucre entièrement, puis vous les arrangez dans des boîtes.

Vous avez soin, si vos boîtes contiennent plusieurs couches, de mettre entre chacune quelques feuilles de papier blanc.

Pêches confites.

Prenez de belles pèches qui aient atteint leur grosseur sans être dans leur parfaite maturité, et qui soient bien fermes, piquez-les avec une grosse épingle, et les mettez à mesure dans l'eau fraîche; ensuite vous les faites blanchir, et quand vous vous appercevez qu'elles fléchissent sous le doigts, vous les retirez du feu, et les remettez dans de l'eau fraîche; vous les égouttez lorsqu'elles sont refroidies.

En même temps vous clarifiez du sucre et le faites cuire au lissé : lorsqu'il est prêt à bouillir, vous le versez sur vos fruits, et les laissez dedans pendant vingt-quatre heures; le lendemain vous retirez les pêches; mettez le sucre à la petite nappe, et le jetez de nouveau sur les fruits; le troisième jour, vous opérez de même lorsque le sucre est à la nappe; le quatrième, vous faites cuire votre sucre au petit perlé, puis vous y mettez les fruits auxquels vous donnez un bouillon couvert, et le lendemain vous faites cuire votre sucre au grand perlé, et y jetez les fruits auxquels vous donnez trois ou quatre bouillons; le lendemain vous les égouttez, et procédez pour le reste comme il a été dit ci-dessus.

Reine-claudes confites.

Prenez des reine-claudes d'une bonne grosseur, bien

fermes et d'un beau vert, sans être mûres ni colorées; coupez-leur le bout de la queue, et les piquez dans différens endroits, surtout près de la queue, mettez-les sur le feu dans une bassine remplie d'eau en assez grande quantité pour qu'elles y baignent à l'aise : lorsque l'eau est assez chaude pour ne pas pouvoir tenir le doigt dedans, vous les retirez, et le lendemain vous les remettez dans la même eau sur un feu médiocre; vous les entretenez chaudes pendant deux ou trois heures sans faire bouillir l'eau; vous jetez dessus une poignée de verjus, de sel ou d'épinards, ayant soin de remuer de tems en tems avec la spatule; vous augmentez le feu lorsque vous vous appercevez qu'elles sont bien reverdies : et lorsque vous les voyez monter au-dessus de l'eau, vous les versez à différentes reprises, pour les bien refroidir, dans de l'eau fraîche que vous renouvelez chaque fois, après cela vous les égouttez.

Vous clarifiez et faites cuire du sucre au petit lissé; vous y mettez vos reine-claudes et leur donnez sept à huit bouillons, puis après avoir écumé le mélange, vous le versez dans une terrine, et le laissez en cet état pendant vingt-quatre heures. Les deux jours suivans, vous ôtez vos prunes du sucre, pour lui donner un dégré de cuisson différent, et ne les mettez dedans qu'après que l'opération est faite : mais la quatrième et la cinquième, on les réunit au sucre, lorsqu'il a le dégré de cuisson convenable, et on leur donne un bouillon couvert; lorsque le sucre est au perlé, vous mettez le mélange deux jours à l'étuve, et vous les égouttez.

Mirabelles confites.

Prenez de belles mirabelles, bien jaunes sans être trop mures; piquez-les, mettez-les d'abord dans de l'eau fraîche, et ensuite dans de l'eau bouillante; lorsqu'elles montent retirez-les de l'eau bouillante, et mettez-les de nouveau dans de l'eau fraîche. Clarifiez votre sucre et y ajoutez un peu d'eau; lorsqu'il bout, jetez-y les mirabelles et donnez au mélange un bouillon couvert : vous les écumez ensuite

et les retirez du feu; le lendemain vous les séparez, les égouttez et mettez le sucre à la nappe; vous y versez vos fruits, auxquels vous donnez un bouillon couvert, puis vous les retirez; vous continuez à opérer de même que pour les reine-claudes ci-dessus, et vous les égouttez lorsque vous voulez les mettre en boîte.

Poires de beurré, de rousselet et de bergamotte, confites.

Ayez soin que vos poires ne soient pas trop mûres : elles sont bonnes à confire lorsque les pepins sont noirs; mettez-les sur le feu dans une quantité d'eau suffisante, vous les retirez quand elles sont ramollies, et les mettez dans de l'eau fraîche pour les refroidir; vous les pelez légèrement, leur coupez le bout de la queue, les piquez avec un poinçon ou une épingle assez longue pour atteindre le cœur, et les jetez à mesure dans de l'eau fraîche; après cela vous les remettez sur le feu, et jetez une poignée d'alun dans l'eau que vous faites bouillir; lorsque vos poires sont assez tendres pour que la tête d'une épingle les pénètre facilement, vous les retirez, les mettez refroidir dans de nouvelle eau fraîche et les égouttez.

Vous clarifiez du sucre et le mettez au petit lissé, ou bien si vous en avez de cuit à la nappe, vous le rétablissez au petit lissé, en mettant de l'eau dedans. Lorsqu'il bout, vous y versez vos poires et donnez au tout un bouillon couvert; vous l'écumez, le versez dans une terrine, et le laissez vingt-quatre heures. Le lendemain vous retirez et égouttez les poires, et remettez le sucre au petit lissé, en y ajoutant un peu de sucre clarifié; vous le versez sur les poires, et faites la même chose pendant les trois jours suivans, ayant soin d'augmenter chaque fois le dégré de cuisson du sucre jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé; alors vous y joignez les poires et donnez au mélange un bouillon couvert, après cela vous l'écumez et le mettez à l'étuve dans une terrine pendant deux jours; puis vous égouttez les poires, et les disposez en coffrets ou en boîtes, suivant votre volonté.

Noix confites.

Prenez des noix vertes que vous pelerez assez légèrement pour ne pas découvrir le blanc; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, puis sur le feu avec d'autre eau, quand elles ont blanchi, vous les retirez du feu, les mettez dans de nouvelle eau fraîche.

Vous clarifiez le sucre et le mettez au lissé : vous le laissez refroidir, retirez vos noix de l'eau, les mettez dans une terrine, et versez votre sucre dessus; vous faites la même opération trois jours de suite. Il faut observer de ne pas laisser bouillir le sucre, lorsqu'on le met sur le feu à ces trois fois différentes, et d'en retirer auparavant les noix : sans cela vous les feriez noircir. Vous faites cuire pendant cinq jours de degré en degré, depuis le lissé jusqu'au perlé, toujours séparément des noix, et vous le versez dessus. Lorsque vous l'avez mis à chacune de ces cuissons, et qu'il est refroidi, vous y ajoutez à chaque fois un peu de sucre clarifié, parce que les noix, à mesure qu'elles le prennent, le font un peu diminuer : après la dernière cuisson, vous mettez votre mélange à l'étuve pendant douze heures, ensuite vous égouttez les noix et les disposez comme bon vous semble.

Oranges confites.

Prenez de belles oranges dont l'écorce soit épaisse; marquez leur quatre séparations sans que les quartiers se détachent; vous les tournez ensuite, et les mettez à mesure dans l'eau fraîche; après vous les mettez dans de l'eau bouillante, où vous les laissez jusqu'à ce que la tête d'une épingle y entre en ne pressant que légèrement, puis vous les mettez dans de l'eau fraîche.

Vous avez du sucre clarifié et cuit au lissé, vous le faites bouillir et y mettez vos oranges auxquelles vous donnez quelques bouillons; ensuite vous écumez le mélange et le versez dans une terrine; le lendemain vous égouttez les fruits, donnez quelques bouillons à votre sucre et le versez

sur les oranges; le troisième jour, vous égouttez de même, mettez votre sucre à la nappe, et après y avoir jetté un peu de sucre clarifié, vous y réunissez les oranges auxquelles vous donnez un bouillon couvert, vous opérez de même les deux jours suivans: le dernier jour, lorsque votre sucre est au perlé, vous y mettez vos oranges, auxquelles vous donnez trois ou quatre bouillons, cela fait, vous les mettez deux jours à l'étuve et les disposez dans les boîtes.

Citrons confits.

Prenez des citrons qui aient l'écorce fort épaisse; coupez-les par quartiers, et les mettez sur le feu avec de l'eau pour les blanchir, lorsqu'ils sont assez attendris pour que la tète d'une épingle passe facilement à travers en pressant faiblement, vous les mettez dans de l'eau fraîche, vous prenez du sucre clarifié et cuit au lissé, et le mettez sur le feu; lorsqu'il bout, vous y jetez vos quartiers de citrons, et après leur avoir donné un bouillon couvert, vous les retirez et les écumez. Le lendemain vous les retirez et les égouttez, et mettez le sucre à la nappe; vous y jetez les citrons auxquels vous faites faire trois ou quatre bouillons; vous faites la meme chose le troisième et le quatrième jour, ayant soin d'ajouter chaque fois un peu de sucre clarifié, et le cinquième, vous faites cuire votre sucre au perlé; vous y mettez vos fruits, auxquels vous donnez un bouillon couvert et les écumez; puis les mettez deux jours à l'étuve et l'écumez.

Si vous ne voulez pas vous en servir de suite, vous les mettez dans des terrines, pour les glacer au besoin.

DES CONSERVES.

Conserve de Fleur d'Orange.

Prenez deux livres de beau sucre et demi-livre de fleur d'orange fraiche et épluchée. Faites fondre le sucre dans

quantité d'eau suffisante, et écumez-le, puis y jetez la fleur d'orange. Faites cuire le sucre au petit cassé; ensuite le retirez et remuez vîte avec une spatule. Lorsque le mélange commence à boursouffler, vous le versez dans des caisses de papier, ou dans des moules.

Conserves de Cerises.

☞ Prenez deux livres de cerises sans noyaux, quatre onces de groseilles rouges, et trois livres de sucre. Mettez les fruits dans une bassine d'argent, sur un feu doux, tant qu'ils soient réduits à une demi-livre. Pendant ce temps-là, vous faites fondre le sucre et le faites cuire au grand cassé, vous y jetez les fruits et remuez jusqu'à ce que le mélange commence à boursouffler : alors vous versez dans des caisses.

Conserves de Groseilles.

Prenez deux livres de groseilles rouges égrenées, et trois livres de sucre. Mettez les groseilles sur le feu dans une bassine d'argent, afin que la plus grande partie de l'humidité qu'elles contiennent s'évapore; pressez-les ensuite sur un tamis, pour en extraire la pulpe, que vous remettez dessécher sur le feu, en remuant toujours jusqu'à ce que vous découvriez aisément le fond de la bassine : pendant ce temps-là faites fondre le sucre et le faites cuire au cassé, vous le versez sur les groseilles, et remuez assez bien pour les empêcher de s'attacher à la bassine, vous la retirez du feu en continuant de remuer jusqu'à ce que le mélange se boursouffle : vous le versez alors dans des moules.

Conserves de Framboises.

Prenez une livre de framboises, quatre onces de cerises et une livre de sucre. Mettez vos fruits sur un feu très-doux dans une bassine d'argent; et après les avoir passées au tamis de crin, prenez-en la pulpe, qui est restée dans le tamis, pour la faire dessécher : lorsqu'ils sont réduits

à moitié, vous y versez le sucre cuit au grand cassé, et remuez jusqu'à ce qu'il blanchisse, et vous mettez ensuite le mélange dans des moules.

Conserves de fleurs de Citron.

Prenez deux livres de sucre et six onces de fleurs de citron, fraîches et épluchées, faites fondre le sucre et le faites cuire au petit cassé, jetez-y les fleurs, donnez un bouillon au mélange, et remuez jusqu'à ce que le sucre se boursouffle, ensuite versez le mélange.

Conserves des quatre fruits.

Prenez quatre onces de fraises, autant de groseilles, autant de cerises, autant de framboises, et trois livres de sucre. Pressez vos fruits et les passez dans un tamis un peu serré, vous en mettez le jus dans une bassine sur un feu doux, et remuez jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié; faites fondre le sucre, l'écumez et le faites cuire au cassé. Vous le retirez du feu pour y mettre le jus des fruits: et le remettant sur le feu, vous donnez au mélange un bouillon, le retirez du feu, remuant toujours jusqu'à ce que le sucre boursouffle: alors vous coulez la matière dans des caisses ou moules.

Conserves de Violettes.

Prenez quatre onces de violettes de printemps, et deux livres de sucre: brisez la violette dans un mortier; votre sucre étant cuit au petit cassé vous le retirez du feu et y jetez la pulpe de violette, et vous leur faites prendre corps l'un avec l'autre: quand le sucre commence à bousouffler, vous versez dans les caisses.

Conserves de Chocolat.

Prenez quatre onces de chocolat et deux livres de sucre: faites fondre le chocolat dans une quantité de sucre clarifié suffisante pour qu'il soit bien liquide; puis jetez-le

dans votre sucre cuit au petit cassé, remuez bien le mélange, et opérez ensuite comme ci-dessus.

Conserves de Cannelle.

Prenez quatre gros de canelle fine et deux livres de sucre, concassez votre canelle et la délayez dans un peu de sucre clarifié ou de sirop de guimauve, jetez-la dans le sucre cuit au petit cassé, remuez bien le mélange que vous retirez du feu; et quand le sucre blanchit, versez dans les moules.

Conserves aux Pistaches.

Prenez six onces de pistaches et deux livres de sucre, versez de l'eau bouillante sur les pistaches; et quand la peau s'enlève aisément, jetez-les sur un tamis, et versez dessus de l'eau froide, vous les pelez, les coupez en morceaux très-minces, et les jetez dans le sucre cuit au petit cassé: vous procédez ensuite, comme il est prescrit pour les autres conserves.

Conserves d'Amandes douces grillées.

Prenez six onces d'amandes douces et deux livres de sucre. Pelez et coupez les amandes en petits filets, mettez-les au four sur du papier. Lorsqu'elles seront roussies, vous les tirerez du four et les jetterez ensuite dans le sucre cuit au petit cassé; puis vous procéderez comme ci-dessus.

Les conserves d'amandes non grillées se font de la même manière, excepté que les filets ne se mettent point au four.

Conserves d'Epine-Vinette.

Prenez une livre et demie d'épine-vinette bien mûre, une once de graine de fenouil en poudre, et deux livres de sucre: égrenez l'épine-vinette, et la mettez dans un bassin d'argent, où vous jetez un peu d'eau, faites bouillir le mélange jusqu'à ce que l'épine-vinette soit crevée,

vous en exprimez le jus à travers un tamis ou un linge, nettoyez bien votre bassin : jetez-y la décoction avec le sucre cuit au cassé, donnez quelques bouillons au mélange jusqu'à ce que le sucre soit au petit cassé, vous le retirez du feu et le remuez avec la spatule, et procédez pour le surplus, comme il a été dit.

GATEAUX.

Gâteaux de fleurs-d'orange soufflés.

Prenez demi-livre de fleur d'orange fraîche et épluchée, et deux livres de beau sucre. Fouettez, dans un vase séparé, un blanc d'œuf avec un peu de sucre passé au tamis fin, jusqu'à ce qu'il forme une pâte semblable à du fromage à la crème. Faites fondre ensuite votre sucre dans un poêlon, et l'écumez; lorsqu'il a bouilli un peu, jetez-y la fleur d'orange, et faites cuire le sucre au petit cassé, retirez-le alors, et y mettez une demi-cuillerée de l'œuf battu, remuez alors vivement avec une spatule autour des parois du poêlon, et vous vous arrêterez lorsque le sucre est monté : lorsqu'il est retombé, vous remuez de nouveau jusqu'à ce qu'il monte une seconde fois. Vous versez alors dans des moules ou caisses de papier graissées de bonne huile d'olive, et saupoudrées de sucre mis dans un tamis. Si vous voulez que la pâte ou glace soit plus blanche, ajoutez le jus d'une moitié de citron.

Vous donnez une couleur jaune à vos gâteaux, au moyen de deux gros de safran en poudre, et celle de rose avec un peu de carmin liquide ou en poudre; et l'on met l'un ou l'autre et peu-à-peu dans le blanc d'œuf, pendant qu'on le bat.

Gâteaux en Champignons à la fleur d'orange.

Après avoir opéré comme ci-devant, et frotté le moule à champignons de bonne huile d'olive, vous y versez le mélange au moment où le sucre est monté pour la seconde fois : un instant après, vous renversez le moule sur un

linge blanc, vous le dégraissez et en séparez les deux parties avec la pointe d'un couteau, vous posez le gâteau sur un tambour à champignon, qui doit être décoré, soit en carton découpé, soit en pastillages.

On colore ces gâteaux comme ceux à la fleur d'orange.

Gâteaux de Framboises.

Prenez demi-livre de framboises qui soient sèches, parce que les fraîches graissent le sucre et l'empêchent de monter, et une livre et quatre onces de sucre. Pour cela cueillez les framboises avant leur parfaite maturité, séchez-les à l'étuve, et les brisez dans un mortier. Quand votre sucre est écumé et cuit au cassé, vous y jetez vos framboises. Ajoutez au mélange une demi-cuillerée de blanc d'œuf battu en crême, remuez le tout exactement, et après lui avoir donné un bouillon, versez dans les moules ou caisses.

Gâteaux d'Anis.

Prenez deux onces d'anis en poudre, autant de badiane aussi en poudre et deux livres de sucre, battez un blanc d'œuf, comme il a été dit ci-dessus ; et quand le sucre est cuit au petit cassé, vous y mettez vos anis et la badiane ; puis retirez du feu pour y mettre la pâte, remuez jusqu'à ce que le sucre soit monté une seconde fois, et versez dans les caisses.

Gâteaux d'Angélique.

Prenez quatre onces d'angélique en poudre et deux livres de sucre. Vous faites ces gâteaux comme les précédens.

DES COMPOTES.

Compote d'Abricots verts.

Pilez légèrement des abricots verts, mettez-les sur le feu dans une bassine avec de l'eau, et les y tenez jusqu'à ce qu'ils soient tendres, vous les retirez alors et y jetez

un peu d'eau; quand ils sont presque refroidis, remettez-les sur un feu léger sans les faire bouillir. Quand ils seront reverdis, poussez le feu pour qu'ils blanchissent parfaitement, ce dont vous serez sûr lorsque la tète d'une épingle passera facilement au travers. Mettez-les alors dans l'eau fraîche; et lorsqu'ils sont refroidis, égouttez-les. Vous avez en même tems, sur le feu, du sucre clarifié; lorsqu'il bout, jetez-y les abricots, auxquels vous donnez à petit feu une vingtaine de bouillons, vous les retirez et les laissez environ deux heures prendre le sucre; après cela vous les remettez sur le feu, et leur donnez une douzaine de bouillons, vous les retirez, les écumez et les laisser refroidir; ensuite vous les égouttez et les remettez dans un compotier: vous remettez le sucre clarifié sur le feu, dans le cas où il ne serait pas assez cuit, et lui donnez le degré de cuisson convenable, le retirez ensuite, vous exprimerez au-dessus le jus d'une orange, lui donnerez encore un bouillon, le passerez dans un linge lorsqu'il sera presque froid, et le verserez dans le compotier.

Compotes d'Amandes vertes.

Elles se font de même que celles d'abricots verts.

Compotes de Framboises.

Prenez les plus belles framboises, et qui ne soient pas brisées, en poids double de celui du sucre. Vous épluchez le fruit, et pendant ce tems-là vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé; cela fait, vous retirez la bassine et y jetez les framboises, et mêlez bien le tout en faisant tourner la bassine, vous les laissez un moment, puis les remettez sur le feu pour leur donner un bouillon couvert, vous les retirez ensuite, et lorsquelles sont refroidies, les versez dans des compotiers.

Compote de Groseilles.

Prenez du fruit le plus beau, et du sucre en poids pro-

portionné. Egrenez vos groseilles et les lavez dans de l'eau bien fraîche, égouttez-les ensuite sur un tamis, et ayant, pendant ce tems-là, clarifié le sucre, et l'avoir fait cuire au petit boulé, procédez comme dans l'article ci-dessus.

Compote de Cerises.

Prenez une livre de belles cerises, coupez-leur la moitié de la queue, et passez-les à l'eau fraîche; mettez une demi-livre de sucre ou environ dans une poèle, avec de l'eau pour le fondre; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit presque en sirop, et jetez vos cerises dedans, après les avoir fait égoutter sur un tamis; faites-leur prendre à grand feu une douzaine de bouillons ou environ, ôtez-les ensuite de dessus le feu, écumez-les, et avec une cuillère ou du papier vous en tirerez l'écume; vous les laisserez refroidir, et vous les servirez dans un compotier.

Compote d'Abricots.

Dans leur première nouveauté, on les emploie sans les peler; mais dans la suite, vous les coupez et en ôtez le noyau : passez-les à l'eau sur le feu, comme pour ceux que l'on veut confire : quand ils montent au-dessus et qu'ils sont mollets, vous les tirez et les faites rafraîchir; ensuite vous les laissez égoutter, puis vous les mettez au petit sucre clarifié, et vous leur laissez jeter trois ou quatre bouillons : ayez soin de les bien écumer. Si le sirop n'est point assez cuit, vous leur donnerez à part quatre ou cinq bouillons, et vous le verserez sur le fruit; lorsque les abricots seront froids, vous les dresserez dans un compotier pour les servir.

Autre compote d'Abricots entiers.

Prenez de beaux abricots bien jaunes et pas trop avancés dans leur maturité, ôtez-leur la queue et faites-leur, avec la pointe d'un couteau, une incision suffisante pour pouvoir faire sortir les noyaux, et piquez-les avec une épingle

de chaque côté de la queue; mettez-les ensuite sur le feu dans la quantité d'eau nécessaire pour les couvrir : lorsqu'elle est prête à bouillir, voyez s'ils sont assez ramollis : dans ce cas, jetez-les dans de l'eau fraîche, et s'il en restait quelques-uns qui fussent un peu fermes, vous les laisseriez dans la bassine jusqu'à ce qu'ils fussent aussi tendres que les autres. Réunissez-les alors, et faites égoutter sur une claie : pendant ce temps-là, vous avez bien clarifié, écumé, et suffisamment cuit votre sucre, sur lequel vous versez un peu d'eau; vous le mettrez sur le feu, s'il n'y est pas; et lorsqu'il bout, vous le retirez et mettez vos abricots dedans; vous leur donnez quelques bouillons sur un feu doux, et les laissez refroidir, puis vous les égouttez et les mettez dans des compotiers.

Lorsqu'on veut faire une compote avec des abricots bien mûrs, on s'abstient de les faire blanchir : on leur donne, sur un feu doux, quelques bouillons dans le sucre cuit au petit lissé, et on les pique partout pour que le sucre les pénètre.

Compotes de Prunes de Reine-Claude.

Vous piquez des prunes avec divers coups d'épingles, et vous les jetez à mesure dans de l'eau; ensuite vous les faites blanchir sur le feu dans d'autre eau : quand elles sont montées au-dessus, vous les tirez et les mettez promptement rafraîchir. Vous les ferez reverdir en les mettant sur un petit feu et les couvrant : prenez garde qu'elles ne bouillent, parce qu'elles deviendraient en marmelade. Dès qu'elles seront bien vertes, vous les rafraîchirez de nouveau, vous les égoutterez, et vous les mettrez au petit sucre, que vous ferez chauffer et jeter deux bouillons seulement; vous les laisserez ainsi jusqu'au lendemain, ou jusqu'au soir, si vous en avez besoin; alors vous les remettriez dans une poèle, vous les laisserez bouillir jusqu'à ce qu'elles aient bien pris sucre; vous voyez alors qu'elles n'écument plus et qu'elles sont mollettes.

Si vous n'en faites que pour une fois, et que vous ayez trop de sirop, vous lui donnerez à part encore quelques bouillons pour le faire diminuer, puis vous le verserez par dessus les prunes : vous en pouvez préparer davantage, que vous garderez de la sorte assez de tems.

Compotte de Reinettes blanches.

Vous aurez six belles pommes de reinettes, que vous couperez en deux : après avoir levé la pelure, vous les mettrez dans une terrine où il y a de l'eau et un jus de citron afin qu'elles conservent leur blancheur. Vous clarifierez une demi-livre de sucre : dès que l'écume est ôtée, vous y mettez les moitiés de pommes ; ajoutez un jus de citron dans le sucre, ayez soin de retourner les pommes, quand vous sentirez la fourchette entrer dedans, vous les retirerez du sirop : passez le sirop au tamis de soie, et faites-le réduire : vous le passez encore, ensuite vous le versez sur les pommes : servez-les froides ou chaudes. Si vous voulez les décorer, prenez la pelure d'une pomme de calville rouge, et faites un dessin sur les moitiés.

Compote de Pommes entières.

Prenez sept belles pommes de reinettes ; avec un vide-pommes, vous en ôterez le cœur et la pelure ; vous les mettrez dans de l'eau et un jus de citron, clarifierez une demi-livre de sucre, laissez votre sirop un peu long, jetez-y les pommes, faites-les cuire à petits bouillons, tâtez-les souvent : aussitôt que les dents de la fourchette entreront dedans, retirez-les, et posez-les sur votre compotier : faites réduire votre sirop, et versez-le sous les pommes.

Compote de Martin-sec.

Ayez quinze poires de martin-sec ; creusez un peu la tête, et raccourcissez la queue, en la dégageant un peu de la poire ; clarifiez une demi-livre de sucre ; alongez le sirop, vous mettez les poires dedans, faites-les migeoter pendant

une bonne demi-heure; quand elles seront presque cuites, laissez-les jeter quelques gros bouillons, retirez-les ensuite de dessus le feu pour les dresser sur le compotier; lorsque le sirop sera assez réduit, vous le verserez sur les poires.

Compote de Pommes farcies à l'Abricot.

Prenez dix belles pommes de reinette bien fermes et saines, et avec le vide-pommes, instrument assez semblable à une cuillère à café, mais plus long, vous retirerez la plus grande partie de la pulpe de vos pommes, en enfonçant l'instrument de la queue à la tête, en observant cependant que les pommes doivent encore conserver de la consistance; après cela, vous pelez vos pommes et les mettez à mesure dans l'eau fraîche, vous les égouttez, les posez dans une bassine où est votre sucre avec de l'eau, et mettez le tout sur le feu; quand les pommes sont assez ramollies, vous les retirerez avec précaution de la bassine, et les rangez dans les compotiers. Cela fait, vous prenez de la marmelade d'abricots, que vous introduisez dans chaque pomme, et lorsqu'elles en sont toutes farcies, vous prenez des zestes de citron très-minces avec lesquels vous formez des ronds qui vous servent à couvrir les trous que vous avez faits avec le vide-pommes. Vous avez, dans l'intervalle, clarifié votre sucre et l'avez fait cuire au petit lissé, et lorsqu'il est assez refroidi, vous le versez sur les pommes dans les compotiers.

Compote de bon-chrétien.

Prenez cinq belles poires de bon-chrétien, coupez les en deux, ôtez-en le cœur, jetez-les dans l'eau froide, vous les faites blanchir, vous les pelez et vous les mettez dans de l'eau et du citron pour les conserver blanches, après cela faites-les cuire dans le sirop, ajoutez-y un jus de citron, vous les dressez sur le compotier; faites réduire le sirop s'il est trop long. Le Doyenné, le Saint-Germain et autres se préparent de même.

Compote de Rousselet.

Faites blanchir quinze poires de rousselet; pour cela vous emploierez le même procédé qu'aux précédentes; vous les pelez et vous coupez un peu la queue, mettez-les dans un sirop un peu long; lorsqu'elles seront cuites, vous les arrangerez dans le compotier; faites réduire le sirop s'il est nécessaire.

Compote de Catillard.

Ayez cinq poires de catillard, coupez-les par moitiés, ôtez-en le cœur et la pelure, vous les mettrez dans une petite marmite de cuivre étamée nouvellement, ajoutez-y plein une cuillère à pot de sirop, et plein quatre autres d'eau, faites-les migeoter pendant deux heures, davantage si elles n'étaient pas cuites; lorsqu'elles sont bien à leur degré de cuisson nécessaire, vous les dressez sur un compotier; faites réduire le sirop s'il est trop long, et versez-le sur vos poires; elles seront rouges naturellement sans rien y mettre : quelques personnes y emploient moitié vin rouge, de l'eau et du sirop.

Compote de poires grillées.

Si vous avez une compote de poires qui aient déjà servi, vous l'égouttez bien sur un linge blanc, vous mettez plein cinq cuillères à bouche de sucre en poudre dans le fond d'une poèle ou d'un poèlon, vous arrangez les poires par-dessus, posez-les sur le feu; dès que le fond de la poèle aura pris une couleur un peu foncée, vous la retirez du feu, et vous mettez les poires sur un compotier et du sirop dessous.

Compote de verjus.

Prenez quatre livres de beau verjus et deux livres de sucre, fendez-le verjus par côté pour en extraire les grains au moyen d'un cure dent arrondi par le bout, et jetez à mesure les grains dans de l'eau fraiche. Faites bouillir de l'eau dans une bassine d'argent, et jetez y le verjus, retirez

la bassine dès qu'il monte, et couvrez-la d'un linge; lorsque le verjus est refroidi, remettez-le migeoter sur un feu très-doux, ayant soin de l'empêcher de bouillir; lorsqu'il est bien reverdi, vous l'égouttez; pendant ce tems-là, vous avez clarifié le sucre et l'avez fait cuire au lissé; alors vous y mettez le verjus, que vous retirez après quelques bouillons, et l'écumez; lorsque le mélange est refroidi, vous le passez et mettez le fruit dans des compotiers. Vous donnez encore quelques bouillons au sucre, vous l'écumez et le versez ensuite sur le verjus.

Compote de Coins.

Prenez six coins, vous les couperez en deux, et vous en ôtez les cœurs, faites-les blanchir comme les poires de bon-chrétien, enlevez la pelure, mettez ensuite du sirop clair dans une poèle, avec un jus de citron; laissez achever de cuire les coins, arrangez-les dans le compotier, et versez dessus un sirop un peu épais.

Compote de Pêches.

Prenez six belles pêches, mettez-les dans une bassine ou poèle remplie aux trois-quarts d'eau bouillante. Donnez-leur cinq ou six bouillons; tâtez si la peau s'en va facilement; dans ce cas, mettez-les un moment dans l'eau fraîche, et pelez-les; ensuite fendez-les en deux, et enlevez le noyau; faites du sirop dans la poèle, et y mettez les moitiés de pêches, donnez leur ensuite quelques bouillons; vous les retirez, les laissez refroidir, et les mettez dans le compotier: si votre sirop est trop clair, vous lui donnez encore quelques bouillons, le laissez refroidir et le versez sur les pêches.

Compote d'Orange.

Prenez de belles oranges, tournez-les avec propreté, coupez-les par quartiers, et ôtez les pepins: mettez-les

à mesure dans l'eau fraîche, puis faites-les blanchir sur le feu avec une suffisante quantité d'eau. Lorsqu'elles vous paraissent assez tendres, mettez-les encore dans l'eau fraîche. Pendant ce tems vous avez préparé du sucre au petit lissé; mettez-y vos oranges, et après quelques bouillons vous les retirez et les laissez refroidir : vous mettez une fois la bassine sur le feu, vous donnez quelques bouillons et laissez refroidir. Vous retirez alors vos pèches du sirop et les mettez dans vos compotiers : vous donnez encore quelques bouillons au sirop, le retirez lorsqu'il vous paraît avoir assez de consistance, et le versez sur vos fruits lorsqu'il est refroidi.

DES MARMELADES.

Marmelades d'Abricots.

Si vous employez quarante livres d'abricots, faites clarifier trente livres de sucre : quand il sera à la grande nappe, vous y mettrez les abricots coupés en petits morceaux : laissez cuire la marmelade jusqu'à ce qu'elle tombe liée; en en mettant sur un écumoire, ou bien en en plaçant entre les doigts, elle doit être collante; enlevez, si vous voulez, la peau des abricots pour que vos confitures soient plus nettes; lorsque la marmelade aura jeté des bouillons dans le sucre pendant un quart-d'heure, vous la passerez dans un tamis de crin, vous la remettrez dans votre poèle, et lui donnerez le degré de cuisson qui est expliqué ci-dessus : lorsque les confitures seront dans des pots, vous les laisserez refroidir; vous couperez des ronds de papier de la grandeur de l'intérieur de vos pots, vous les tremperez dans l'eau de vie, et vous les appliquerez sur les confitures, puis vous les couvrirez d'un papier que vous ficellerez.

La prune de reine-claude se fait de même.

Marmelades de Pêches.

Prenez quatre livres de sucre et sept livres de pêches

bien mûres ; vous ôtez les noyaux et mettez les pêches dans une passoire où vous les écrasez ensuite, vous mettez la pulpe sur le feu, et peu de tems après vous y jetez votre sucre que vous avez auparavant clarifié et fait cuire à la plume ; vous donnez au mélange quelques bouillons et mettez la marmelade dans des pots.

Marmelade de Coins.

Prenez des coins bien mûrs et d'un beau jaune, pelez-les et en ôtez le cœur; vous les mettez sur le feu avec une quantité d'eau suffisante, jusqu'à ce qu'ils soient amollis; vous les retirez alors, les laissez égoutter sur un tamis, et vous les écrasez dessus pour en extraire la pulpe, vous pesez cette pulpe, la versez dans une égale quantité de sucre cuit au petit cassé, et remuez ce mélange sur le feu. Lorsqu'en en prenant sur l'écumoire et en laissant tomber, il formera une espèce de gelée, vous jugerez que votre marmelade est bien faite, et la mettrez dans des pots.

Marmelade de Poires de Rousselet.

Prenez six livres de poires de rousselet et quatre livres de sucre ; mettez les poires de rousselet avec un peu d'eau sur le feu, pour les attendrir, vous les pelez ensuite et les coupez par quartiers pour en extraire les pepins et toutes les parties pierreuses. Il faut à mesure les jeter dans de l'eau fraîche, et les mettre après sur le feu ; quand elles sont suffisamment tendres, vous les retirez et les versez sur un tamis, les y écrasez et faites passer la pulpe à travers, ayant soin de tenir dessous une terrine pour la recevoir ; après cela vous prenez votre sucre que vous avez clarifié et fait cuire au petit cassé, et le versez sur votre pulpe de poires, vous mettez le mélange sur le feu et remuez avec la spatule, jusqu'à ce qu'il ait acquis une consistance exacte ; alors vous retirez du feu et versez dans des pots.

Marmelade de fleurs d'orange.

Prenez une livre de belle fleur d'orange et deux livres de sucre; ôtez-en les étamines, et jetez à mesure les fleurs dans une bassine où vous avez une quantité d'eau suffisante; lorsquelles sont toutes dans la bassine, vous exprimez dessus le jus d'un fort citron ou de deux moyens; vous mettez sur le feu ce mélange et le remuez constamment avec la spatule; lorsque la fleur d'orange fléchit sous le doigt, vous la retirez, la mettez sur un tamis, et l'y arrosez avec de l'eau fraîche, jusqu'à ce qu'elle soit complètement froide, alors vous la mettez dans un mortier où vous la pilez jusqu'à ce qu'elle forme en quelque sorte une pâte; vous versez dessus votre sucre cuit au boulé; et donnez quelques bouillons à ce mélange, pour lors vous le retirez et y incorporez une livre de gelée de pommes que vous y faites dissoudre en remuant comme il faut. Cela fait vous retirerez votre marmelade et la mettez dans des pots.

Marmelade de Violette.

Prenez trois livres de violette épluchée et quatre livres de sucre, mettez la violette dans un mortier et l'y contusez exactement. Dans le même tems, vous préparez votre sucre. Lorsqu'il est cuit au gros boulé, vous le versez sur les fleurs, délayez le mélange et y ajoutez une ou deux livres de marmelade de pommes : vous incorporez bien le tout en remuant exactement; vous lui donnez quelques bouillons, retirez du feu et versez la marmelade dans des pots.

Marmelade de Prunes de Reine-Claude.

Prenez six livres de fruits et quatre livres de sucre; faites ensorte que vos prunes soient bien mûres; ôtez-en les noyaux et mettez-les à mesure dans une terrine, puis les versez dans une passoire, où vous les écrasez avec le pilon de bois au-dessus d'un vase qui en reçoit la pulpe, que vous mettez ensuite sur le feu pour en enlever l'humidité, et la remuez

avec la spatule ou l'écumoire. Cela fait, vous ajoutez le sucre clarifié et cuit au petit cassé, et vous lui faites prendre corps avec la marmelade, en remuant avec la spatule jusqu'à ce qu'elle ait pris la consistance de la gelée : vous la retirez et la versez dans des pots.

Lorsque les prunes ne sont point complètement mûres, vous leur donnez quelques bouillons, après en avoir ôté les noyaux, vous les laissez ensuite égoutter sur un tamis, puis les versez dans la passoire au-dessus d'une terrine, les écrasez avec un pilon de bois, et procédez ensuite comme pour les prunes bien mûres.

Marmelade de Mirabelles.

Ayez soin que vos prunes soient bien mûres, vous leur ôtez les noyaux, et observez les mêmes procédés que pour les prunes de reine-claudes : avec cette seule différence, que si vos mirabelles sont bien mûres, vous n'employez par livre de fruit qu'une égale quantité de sucre, et que si elles ne le sont pas parfaitement, vous en mettez un tant soit peu plus.

Marmelade de Cerises.

Prenez, en cerises les plus belles, les plus mûres et les plus vermeilles que vous pouvez trouver, le double du poids du sucre. Ôtez les queues et les noyaux de cerises. Mettez le fruit dans une bassine sur un feu doux, afin d'en faire sortir l'humidité, ayez soin de remuer avec la spatule, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié. Lorsque votre sucre est clarifié et cuit au petit cassé, vous y versez le fruit et remuez le mélange jusqu'à ce que vous voyez le fond de la bassine : car alors vous êtes sûr que votre marmelade est bien cuite : vous la retirez du feu et la versez dans des pots.

Marmelade de Framboises.

Prenez des framboises en poids double de celui du sucre; passez les framboises au tamis pour en extraire la pulpe

que vous mettez dans une bassine sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié, ayant soin de remuer avec la spatule. Vous versez vos fruits sur le sucre que vous avez auparavant clarifié et fait cuire au petit boulé, et vous remuez exactement le mélange avec la spatule, afin de l'incorporer comme il faut; ensuite vous le remettez sur le feu, et lorsque vous lui avez donné quelques bouillons, votre marmelade est faite, et vous la versez dans des pots.

Marmelade d'Epine-Vinette.

Prenez trois livres d'épine-vinette, autant de sucre et une livre d'eau, mettez l'eau dans une bassine d'argent ou de cuivre, et y égrenez l'épine-vinette que vous choisissez bien mûre, vous la mettez sur le feu, lui donnez quelques bouillons, et l'écrasez sur un tamis, afin d'en extraire la pulpe que vous remettez sur un feu doux jusqu'à ce que l'humidité en soit évaporée. Cela fait, si votre bassine est de cuivre, vous versez la pulpe dans une terrine, pour éviter que l'acide de ce fruit n'agisse sur le cuivre; si au contraire votre bassine est d'argent, vous versez sur la pulpe le sucre que vous avez pendant ce tems-là clarifié et cuit au cassé, vous donnez ensuite quelques bouillons au mélange que vous remuez bien avec la spatule, et versez la marmelade dans des pots. (*Voyez* Marmelade de verjus ci-dessous.)

Marmelade de Verjus.

Prenez six livres de verjus et cinq livres de sucre, égrenez le verjus et le mettez dans une bassine sur le feu, avec une quantité d'eau suffisante pour le faire blanchir. Quand les grains montent au-dessus de l'eau et se gonflent, ajoutez-y le jus d'un citron, retirez la bassine de dessus le feu, et couvrez-la, et la laissez sur des cendres chaudes jusqu'à ce que le verjus soit parfaitement reverdi. Alors vous le mettez dans une terrine où vous le laissez refroidir, ensuite l'écrasez dans un tamis au travers duquel vous faites passer

la pulpe que vous remettez sur un feu doux pour en faire sortir l'humidité. Cela fait, vous versez encore le verjus (si la bassine est de cuivre), dans une terrine, ajoutez-y le sucre que vous avez clarifié et cuit au cassé, en remuant exactement avec la spatule. Vous remettez le tout sur un feu doux, remuez toujours et l'y tenez jusqu'à ce que vous vous apperceviez que la marmelade s'étend sur la spatule et tombe en gelée; alors vous la versez dans des pots.

Nota. De quelque matière que soit la bassine dans laquelle vous faites la préparation des deux marmelades ci-dessus, il est toujours plus prudent de verser les fruits dans un vase de terre, lorsqu'il faut les laisser refroidir.

DES GELÉES.

Gelées de groseilles framboisées.

Prenez une quantité quelconque de belles groseilles rouges avec un quart de blanches. Ajoutez-y le demi-quart de framboises : mettez le tout dans une bassine sur le feu avec un grand verre d'eau pour les empêcher de s'attacher au fond et de brûler, et remuez-les avec la spatule; lorsqu'elles sont bien crevées et ont fait quelques bouillons, vous les retirez et les passez dans des tamis que vous tenez au-dessus des terrines, et les laissez égoutter pendant trois ou quatre heures; alors vous jetez le marc et passez le jus à la manche; puis après l'avoir mesuré, vous versez dessus une égale quantité de sucre que vous avez clarifié et fait cuire au cassé, vous remettez le mélange sur le feu en remuant bien avec l'écumoire. Lorsqu'il monte, vous trempez l'écumoire dans la bassine, ce qui empêche le jus de s'élever au dessus des bords. Votre gelée sera faite, lorsqu'en l'étendant sur l'écumoire, elle formera ce qu'on appelle la nappe : vous la retirez alors du feu et la versez dans des pots. Lorsqu'elle est refroidie, vous découpez du papier blanc dans la dimension de l'ouverture de vos pots, vous le trempez dans de bonne eau-de-vie, l'appliquez sur

votre gelée, et recouvrez ensuite vos pots d'un double papier blanc.

Gelée d'Epine-Vinette.

Prenez de l'épine-vinette bien mûre, en poids quelconque, et égrenez-la. Vous prenez en sucre les deux tiers du poids de votre fruit avant d'être égrené. Vous le faites cuire au perlé, et y mettez l'épine-vinette; après avoir donné au mélange quelques bouillons, vous le versez dans un tamis de soie au-dessus d'une terrine, et le pressez avec une spatule pour faire sortir le suc de l'épine-vinette; ensuite vous la remettez sur le feu, et lorsque vous vous apercevez qu'elle forme la nappe, vous la retirez et la versez dans des pots.

Gelée de Coins.

Prenez des coins bien jaunes et qui n'aient pas cependant atteint leur parfaite maturité, ôtez-leur le duvet qui en couvre la surface, coupez-les par quartiers, et enlevez les pepins, mettez-les ensuite dans une bassine sur le feu avec de l'eau, en quantité seulement suffisante pour qu'ils puissent tremper. Lorsqu'ils sont bien cuits, vous les mettez dans un tamis au-dessus d'une terrine, et les pressez tant soit peu; après cela vous passez la liqueur à la manche et la mesurez : pendant ce tems-là, vous avez clarifié et fait cuire au cassé une égale quantité de sucre, vous le retirez du feu pour y verser la décoction, et vous remuez le mélange avec l'écumoire; ensuite vous le remettez sur le feu, et lorsqu'il s'étend le long de l'écumoire, et qu'en tombant il forme la nappe, c'est une preuve que votre gelée est faite, vous la retirez du feu, et lorsqu'elle est refroidie, vous la versez dans des pots.

Gelée de Pommes.

Prenez de belles pommes de reinettes, coupez-les par

quartiers, pelez-les, et enlevez-leur les pépins avec le cœur, sans cela la couleur de votre gelée ne serait pas aussi brillante, mettez-les dans une basine sur le feu, avec une quantité d'eau suffisante pour qu'elles puissent y baigner à l'aise. Quand vos fruits sont en marmelade, retirez-les de dessus le feu, et versez-les dans un tamis bien proprement nettoyé, et placé sur uue terrine qui doit recevoir la décoction que vous passez ensuite dans une manche neuve ; après avoir mesuré votre liqueur, vous prenez une égale quantité de sucre clarifié et cuit au cassé, et vous les réunissez, ayant soin de remuer le mélange avec l'écumoire, pour l'empêcher de monter par-dessus les bords de la bassine, ce à quoi il est sujet : et lorsque votre liqueur forme la nappe, vous la retirez du feu et la versez daus des pots que vous ne couvrez que le lendemain.

Gelée de Roses.

Il n'y a de différence entre cette gelée et celle de pommes, qu'en ce que celle-ci est colorée avec un peu de teinture de cochenille faite avec de l'eau double de rose, et que vous ajoutez à la décoction des pommes. Vous les faites d'abord l'une et l'autre de la même manière, mais lorsque votre mélange est cuit à la nappe, vous y ajoutez un demi-verre de rose double, et après lui avoir donné un bouillon, vous le retirez de dessus le feu et le versez dans des pots.

DES CONFITURES.

Confitures de Groseilles.

Prenez de belles groseilles rouges en quantité quelconque, qu'il y en ait un quart de blanches, égrenez-les pour que le bois de la rafle ne donne pas d'acreté au jus, mettez-les dans une poêle avec un verre d'eau : quand elles auront jeté quelques bouillons, et que vous vous appercevrez qu'elles sont crevées, vous les mettrez dans un

tamis de crin, vous passerez le jus une seconde fois sur le marc, afin qu'il soit bien clair, et vous le foulerez pour en extraire tout le liquide. Si vous avez trente livres de fruits, vous ferez clarifier trente livres de sucre; (*voyez* Sucre clarifié) vous le ferez ensuite cuire au cassé; (*voyez aussi* Sucre au cassé) vous verserez le jus sur le sucre, faites-le bouillir un quart-d'heure : après l'avoir bien écumé, vous le versez dans des pots.

Vous pouvez aussi mettre le jus de groseilles sur le feu, et y ajoutez le sucre en pierre, vous laissez bien écumer les confitures; vous en mettez quelques gouttes sur une assiette, et vous voyez, en la penchant, si la confiture se congèle : vous pouvez alors employer seulement trois quarterons de sucre par livre de fruits; mais il faut faire cuire davantage les confitures; et si l'on voulait se servir de cassonnade, il faudrait de toute rigueur la clarifier.

Confitures de Cerises.

Vous ôterez les queues et les noyaux de vos cerises, vous mettrez une livre de sucre pour une livre de cerises, vous les mêlerez : quand le sucre sera à son degré de cuisson, vous aurez bien soin de les écumer; laissez-les un peu refroidir dans votre bassine avant de les mettre dans les pots.

Raisinet.

Vous égrenez du raisin, et vous mettez les grains dans dans un chaudron, faites-lui jeter quelques bouillons, en le remuant bien avec une spatule; lorsque les grains seront bien crevés, vous passerez le jus à travers un tamis de crin, vous le verserez de nouveau dans le chaudron : quand il bouillira, vous y mettrez les fruits épluchés et coupés en quartiers. Il faut donner une cuisson à chaque fruit, c'est-à-dire, les mettre à part; dès qu'ils auront jeté quelques bouillons, vous les retirerez, et vous les laisserez égoutter : ayez soin que les fruits soient cuits

ferme, écumez bien votre réduction, faites réduire le jus à un quart : c'est-à-dire que de la totalité il ne doit en rester qu'un quart, vous y mettrez vos fruits, vous les remuez bien avec une spatule sans quitter : lorsque vous verrez que le raisinet épaissira, mettez-en un un peu sur une assiette ; si vous voyez qu'il se congèle, retirez le chaudron de dessus le feu, laissez reposer un instant le raisinet, et vous l'arrangerez dans vos pots, vous les placerez dans un four tiède jusqu'au lendemain, vous tremperez un rond de papier dans de l'eau-de-vie, et vous les couvrirez d'un autre papier, vous mettrez de la ficelle à l'entour : vous placerez le raisinet dans un endroit sec.

DES FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

Abricots à l'eau-de-vie.

Choisissez des abricots qui ne soient pas tout-à-fait mûrs, vous les mettez dans une poêle avec de l'eau froide, vous les posez ensuite sur le feu ; dès que l'eau frémira, et que les abricors monteront dassus, vous les retirerez soigneusement avec une écumoire, et vous les jetterez dans l'eau froide, à laquelle vous laisserez encore jeter un bouillon, vous les ferez rafraîchir ; ensuite vous les mettrez égoutter sur un tamis. Sur douze livres de fruits, vous clarifierez trois livres de sucre ; quand il sera cuit au perlé, vous y mettrez les abricots, vous leur ferez jeter cinq ou six bouillons, vous les retirez du sirop, et les ferez égoutter ; quand ils seront froids, vous les mettrez, sans les endommager, dans un bocal. Si votre sucre n'est pas assez réduit, vous lui ferez jeter quelques bouillons ; dès que vous verrez que le sirop perlera, vous le retirerez du feu, et vous en ôterez l'écume, vous y verserez neuf pintes de bonne eau-de-vie à vingt-deux dégrés : quand le sirop sera bien lié avec l'eau-de-vie, vous le verserez sur vos abricots, vous mettrez un bouchon de liége sur le bocal, et la couvrirez d'un parchemin mouillé, puis le ficelerez.

On peut aussi faire des pêches à l'eau-de-vie par le même procédé, en ayant soin de leur enlever le duvet avec un linge propre, de les piquer jusqu'au noyau avec une grosse épingle, et de les mettre à mesure dans de l'eau fraîche.

Cerises à l'eau-de-vie.

Prenez des cerises belles, bien saines, et pas trop mûres, vous leur coupez la queue à moitié, et vous les mettez dans un bocal, avec quelques clous de girofle, et un peu de bois de canelle, vous faites clarifier un quarteron de sucre pour une livre de cerises et une pinte d'eau-de-vie. Lorsque le sucre est au cassé, vous versez dessus de l'eau-de-vie à vingt-deux degrés, vous mèlez le sirop avec l'eau-de-vie : quand il est froid, vous le versez sur les cerises, puis bouchez-les avec le même soin que vous avez pris pour les abricots ci-dessus.

Reine-Claude à l'Eau-de-vie.

Prenez douze livres de belles reine-claude, suffisamment grosses, sans être colorées et pas avancées dans leur maturité; pourvu qu'elles soient ce que l'on appelle tournées, elles seront bonnes, et quatre livres de sucre. Coupez-leur la moitié de la queue, et les piquez; puis mettez-les sur le feu dans de l'eau, en observant qu'il y en ait une assez grande quantité pour qu'elles y baignent à l'aise, vous remuez de temps en temps et légèrement avec la spatule; et lorsque l'eau est trop chaude pour pouvoir y tenir le doigt, retirez la bassine du feu, et y jetez une poignée de sel, ou bien un verre de vinaigre avec, si vous voulez, une poignée d'épinards, couvrez le tout et le laissez refroidir pendant vingt-quatre heures.

Le lendemain vous les remettez pendant deux ou trois heures sur un feu très-doux, en remuant de temps en temps avec la spatule, ayant soin de ne pas briser les fruits, et d'entretenir l'eau assez chaude pour que l'on ait de la peine à tenir le doigt dedans; lorsque les reine-claude sont par-

faitement reverdies, vous rendez votre feu plus vif, et vous le retirez quand elles montent sur l'eau, parce que c'est une preuve qu'elles sont suffisamment blanchies, vous pouvez d'ailleurs aisément vous en assurer, en essayant si elles fléchissent sous le doigt ; alors vous jetez l'eau chaude que vous remplacez avec de la froide.

En meme tems que vous avez clarifié votre sucre, et après l'avoir fait cuire au petit lissé, vous le versez sur les prunes que vous laissez reposer vingt-quatre heures, afin qu'elles se pénètrent de sucre. Au bout de ce tems, vous les retirez du sucre et les égouttez; puis vous faites cuire le sucre à la nappe, et donnez un bouillon couvert aux reine-claude.

Le troisième jour, vous faites encore la même opération, vous faites cuire le sucre à la grande nappe, mettez dedans les reine-claude, les y faites frissonner un moment; puis versez le mélange dans des terrines.

Le quatrième jour, vous égouttez vos fruits et les mettez dans des bocaux, vous faites cuire le sucre à la nappe, et quand il est refroidi, vous versez dessus de bonne eau-de-vie à vingt-deux degrés, en quantité égale aux trois-quarts de celle du sirop. Vous mêlez bien le tout et le passez à la manche. Cela fait, vous le versez dans des bocaux que vous avez soin de tenir bien bouchés.

Mirabelles à l'eau-de-vie.

Prenez douze livres de belles mirabelles et trois livres de sucre. Que vos prunes soient jaunes sans être mûres, piquez-les, et mettez-les d'abord à mesure dans de l'eau fraîche, et ensuite sur le feu, faites bouillir l'eau, et quand elles montent, vous les prenez doucement avec l'écumoire, et les jetez dans une terrine qui contient de l'eau fraîche. Pendant ce tems vous avez clarifié le sucre et l'avez fait cuire au petit lissé, vous les mettez dans le sucre, et vous leur donnez un bouillon. Vous procédez de la même manière les deux jours suivans, et le troisième vous égouttez

les prunes sur un tamis, et les mettez dans des bocaux. Après cela, vous remettez votre sucre au feu, où vous le faites cuire à la nappe; et lorsqu'il est refroidi, vous versez de bonne eau-de-vie à vingt-deux degrés, en quantité égale aux trois-quarts de celle du sucre; vous mêlez bien le tout en remuant, et le passez à la manche. Cela fait vous le versez sur les mirabelles, et bouchez bien exactement les bocaux que vous avez remplis.

Oranges à l'eau-de-vie.

Prenez de belles oranges, (celles de Portugal sont les meilleures); tournez-les le plus promptement que vous pourrez; piquez-les dans le milieu, et mettez-les à mesure dans l'eau fraîche; faites-les blanchir ensuite sur le feu, et mettez-les après dans de nouvelle eau fraîche. Vous clarifiez du sucre en quantité convenable, et le faites cuire à la petite nappe, et lorsqu'il ne bout plus, et est cependant encore très-chaud, versez-le sur les oranges et donnez au tout un bouillon couvert: vous faites la même opération les deux jours suivans, en commençant chaque fois par faire cuire séparément le sucre à la petite nappe, et y mettant ensuite les oranges, pour donner un bouillon au mélange. Le troisième jour, vous faites égoutter les oranges et les mettez dans des bocaux.

Vous donnez ensuite quelques bouillons à votre sucre; et lorsqu'il est refroidi, vous opérez comme vous avez fait ci-dessus pour les mirabelles.

Poires de Beurré d'Angleterre à l'eau-de-vie.

Prenez de bonnes poires de beurré qui ne soient pas trop avancées dans leur maturité. Mettez-les dans une bassine sur le feu, avec une suffisante quantité d'eau fraîche que vous laissez migeoter sur le feu, sans la laisser bouillir. Lorsque vos poires fléchissent aisément sous le doigt, vous les retirez pour les mettre dans l'eau fraîche; vous les pelez bien exactement, et n'y laissez pas la moindre tache, ensuite vous les piquez et les mettez de nou-

veau sur le feu dans d'autre eau, dans laquelle vous exprimez le jus d'un citron, et que vous faites bouillir à grand feu. Lorsque vos poires sont assez ramollies, pour qu'une épingle les traverse sans la moindre résistance, vous les retirez avec l'écumoire, en prenant garde de les briser, et les mettez de nouveau dans l'eau fraiche. Pendant ce tems, vous clarifiez votre sucre, et le faites cuire au lissé; vous le versez bouillant sur les poires, et laissez reposer le mélange pendant vingt-quatre heures. Le lendemain vous égouttez vos poires, et remettez votre sucre au feu; lorsqu'il est cuit à la nappe, vous y mettez vos poires auxquelles vous donnez un bouillon. Le troisième jour, vous faites la même opération, puis vous égouttez vos poires, et les disposez dans des bocaux. Vous donnez encore quelques bouillons au sucre; et lorsqu'il est refroidi, vous versez de bonne eau-de-vie à vingt-deux degrés, en quantité égale aux trois quarts de celle du sucre, vous passez le mélange à la manche, le versez sur les poires et bouchez bien les bocaux.

On suit absolument les mêmes procédés lorsque l'on veut faire des poires de rousselet à l'eau-de-vie.

Manière particulière de préparer à l'eau-de-vie les pêches, les abricots, les reine-claudes, les mirabelles et les poires.

Prenez une quantité quelconque de beaux fruits cueillis avant leur parfaite maturité; essuyez-en le duvet, piquez-les et mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche; vous les mettez ensuite sur un feu modéré, quoiqu'il faille que l'eau soit constamment presque bouillante; et lorsque vous sentez qu'ils fléchissent sous les doigts, vous les jetez dans de l'eau fraîche. Ayez soin de ne les écraser, ni les briser en les mettant dans l'eau fraiche. Ceux qui le seraient, ne pourraient pas vous servir. Après avoir égoutté cette première eau, vous en versez de nouvelle à deux re-

prises dans l'espace d'un quart-d'heure, après cela vous les égouttez et les mettez dans des bocaux.

Vous avez pris pendant ce tems-là une livre et demie de sucre pour vingt-cinq pêches, ou la qualité équivalente d'autres fruits. Vous l'avez clarifié et fait cuire à la nappe; vous le mesurez, et ajoutant une double quantité d'eau-de-vie à vingt-deux degrés, vous mélangez le tout et le laissez déposer dans un vase vernissé; puis vous versez dans les bocaux où vos fruits sont préparés.

Si vous voulez que votre opération soit prompte, lorsque vous avez bien remué le sucre et l'eau de vie mêlés ensemble, vous passez à la manche et versez dans les bocaux.

DES RATAFIAS.

Ratafia de Grenoble ou de Teisser.

Prenez quinze pintes de jus de merises, douze de bonne eau-de-vie, six livres de sucre, deux livres de feuilles de cerises, trois gros de canelle fine, et un gros de girofle; ou de chaque en plus grande quantité, pourvu que vous observiez les proportions.

Vous avez à part une suffisante quantité de merises, dont vous supprimez les queues; vous séparez les noyaux que vous concassez, et exprimez le jus à la presse, vous le mêlez avec votre sucre que vous avez fait fondre, et versez le tout dans un tonneau; vous y ajoutez l'eau-de-vie, la canelle, le girofle et les feuilles de cerises, et vous laissez déposer le mélange : lorsqu'il est clair, vous le soutirez et le collez : au bout de dix à douze jours, vous pouvez le mettre en bouteilles.

Si vous voulez donner plus de goût à votre liqueur, vous ajoutez aux doses ci-dessus, une livre d'amandes de cerises, d'abricots ou de pêches.

Ratafia de quatre fruits.

Prenez trente livres de cerises, quinze livres de groseilles, huit de framboises et six de cassis.

Otez les queues de cerises, exprimez à la presse le jus de vos fruits réunis, et y mettez par pinte de jus cinq ou six onces de sucre fondu; vous y ajoutez autant de pintes d'eau-de-vie que vous avez de jus de fruits, deux gros de girofle et un gros de macis; lorsque la liqueur est bien reposée et éclaircie, vous la décantez et la mettez en bouteilles.

Ratafia de Cassis.

Prenez six pintes d'eau-de-vie à vingt-deux degrés, une d'eau de rivière, deux livres de cassis, trois de sucre concassé, une livre de merises, six onces de feuilles de cassis et un gros de canelle ou girofle.

Ecrasez les fruits et les feuilles, et concassez la canelle, puis mettez infuser toutes ces substances dans de l'eau-de-vie pendant un mois; faites fondre le sucre dans l'eau, décantez la liqueur, et lorsque le mélange est fait, vous la filtrez et la mettez en bouteilles.

Ratafia de Groseilles.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, deux de jus de groseilles, deux livres de sucre concassé, un gros de canelle aussi concassé, et un gros de girofle.

Vous avez égrené vos groseilles, avant de les mettre à la presse pour en exprimer le jus, vous avez rectifié l'eau-de-vie, en y ajoutant les aromates; vous réunissez les liqueurs et les laissez reposer pendant un mois, après ce tems, vous décantez le mélange, y faites fondre le sucre et filtrez le ratafia.

Ratafia de Framboises.

Prenez huit pintes d'eau-de-vie, quatre de jus de framboises, une de jus de cerises, et quatre livres de sucre.

Lorsque vous avez fait fondre le sucre dans le jus des fruits, vous y ajoutez l'eau-de-vie, et laisser reposer le mélange. Aussitôt que la liqueur est claire, vous la décantez, la filtrez et la mettez en bouteilles.

Ratafia de Mûres.

Prenez huit pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau de rivière, trois livres et demie de sucre, trois livres de mûres, demi-livre de groseilles rouges, autant de framboises, et demi-gros de macis.

Après avoir égrené les groseilles, réunissez tous les fruits; écrasez-les tous ensemble, et mettez-en le jus ainsi que le macis, infuser dans l'eau-de-vie pendant quinze à dix-huit jours. Alors vous faites fondre le sucre dans la pinte d'eau, vous décantez la liqueur, y mêlez l'eau-de-vie, la filtrez et la mettez en bouteilles.

Ratafia de Pêches.

Prenez neuf pintes d'eau-de-vie, quatre de jus de pêche, et quatre livres de sucre concassé.

Vous avez choisi vos pêches très-mures et les plus saines possible; vous en ôtez les noyaux, les mettez dans un linge, et en exprimez le jus à la presse; vous le mettez ensuite avec l'eau-de-vie dans un vase où vous le laissez reposer cinq à six semaines : alors vous décantez le mélange, et y faites fondre le sucre; filtrez le ratafia, et le mettez en bouteilles.

Ratafia de Coins.

Prenez six pintes d'eau-de-vie, trois pintes de jus de coins, trois livres de sucre concassé, de canelle et de girofle concassés, un gros de chaque.

Mettez vos aromates dans l'eau-de-vie pendant que vous rapez vos coins; laissez fermenter les rapures pendant vingt-quatre heures; après cela mettez-les dans un linge serré, et exprimez-en le jus à la presse; ensuite vous mélangez les liqueurs et les laissez reposer pendant trois semaines ou un mois. Vous décantez alors le mélange, y faites fondre le sucre et le filtrez.

On ajoute souvent un peu de coriandre ou de macis aux deux aromates précédens.

Ratafia de brou de Noix.

Prenez quatre-vingts noix vertes, quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre, girofle et muscade un gros de chaque.

Vous choisissez des noix vertes et assez peu avancées pour que l'épingle passe aisément à travers; vous les pilez et les mettez, avec les aromates, infuser dans l'eau-de-vie pendant deux mois : au bout de ce tems, vous mettez le mélange sur un tamis de soie pour l'égoutter; vous faites fondre le sucre dans la liqueur que vous laissez reposer de nouveau pendant trois mois : ce tems écoulé, vous la décantez et la filtrez.

Ratafia de Genièvre.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre, une livre d'eau de rivière, douze onces de baies de genièvre; d'anis, de canelle, de coriandre et de girofle, un gros de chaque. Concassez les graines et les aromates, et mettez-les infuser dans l'eau-de-vie pendant trois semaines : après ce tems, vous passez le mélange à travers un tamis, vous y ajoutez le sucre que vous avez fait fondre dans l'eau de rivière; ensuite vous filtrez le ratafia.

Ratafia de Noyaux.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre concassé, une livre d'eau de rivière, une livre et quart d'amandes d'abricots ou de pêches, un gros de canelle ou girofle. Vous avez soin que vos amandes soient fraîches; vous leur enlevez la peau, les concassez et les mettez dans un vase de grès avec la canelle, infuser pendant trois ou quatre mois : alors vous passez au tamis le mélange auquel vous ajoutez le sucre que vous avez fait fondre dans votre eau de rivière, ensuite vous filtrez la liqueur.

Ratafia de Fleurs d'Orange.

Prenez huit pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre et une livre et demie de fleur d'orange, la plus blanche possible. Vous faites fondre le sucre dans la quantité d'eau nécessaire, et vous y mettez votre fleur d'orange épluchée; lorsqu'elle a reçu un bouillon, vous retirez le mélange du feu, vous le laissez refroidir, puis le mettez dans un vase de grès, et y versez l'eau-de-vie; tenez le vase hermétiquement fermé, et laissez infuser pendant dix-huit ou vingt jours : après cela vous filtrez le ratafia.

On peut aussi faire ce ratafia à froid; mais il est bon d'observer à ceux qui seraient tentés d'en faire l'essai, qu'il est rare qu'il n'ait pas un goût âcre et assez désagréable.

Ratafia d'Œillet.

Prenez six pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau de rivière, trois livres de sucre, deux livres de pétales d'œillets rouges, et un gros de girofle. Après avoir séparé les onglets de vos pétales d'œillets, c'est-à-dire la partie inférieure, et qui n'est pas de la même couleur, vous ne prenez que la partie rouge que vous faites infuser dans l'eau-de-vie pendant deux mois, vous y avez mis votre girofle en même tems : après cela vous passez le mélange à travers un linge blanc que vous pressez, vous versez dedans le sucre que vous avez fait fondre dans votre eau de rivière, ensuite vous filtrez la liqueur et la mettez en bouteilles.

Ratafia d'Angélique.

Prenez six pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau de rivière, trois livres de sucre, deux onces de racines d'angélique, autant de graine, du macis et du girofle un gros de chaque. Vous avez soin que vos racines soient arrachées récemment, et qu'elles soient bien nourries; vous les lavez et les essuyez bien; vous les coupez par tranches que vous mettez, ainsi que la graine concassée et les aromates, in-

fuser de l'eau-de-vie pendant une vingtaine de jours ; après cela vous passez au tamis le mélange, auquel vous ajoutez le sucre fondu dans l'eau de rivière, ensuite vous filtrez le ratafia.

SERVICE.

Menu de vingt Couverts, un dormant.

Deux Potages.

Au Narurel.

Au Riz, purée de Racines.

Deux Relevés.

Pièce de Bœuf garnie.

Brochet à l'indienne.

Dix Entrées.

Riz de Veau sautés.
Filets de Volaille à la St.-Garat.
Sauté de filets de Perdreaux rouges.
Quenelles au consommé.
Petites bouches.

Côtelettes de Veau piquées glacées, sauce aux tomates.
Sauté de Côtelettes d'Agneau.
Poulets à la Chevalier.
Sauté de filets de Merlans
Carpe farcie, sance italienne.

Deux Plats de Rôti.

Une poularde du Mans.

Cinq Bécassines.

Deux Flans.

Un gros Biscuit.

Un Buisson de petits Gâteaux.

Huit Entremets.

Gelée d'Oranges.
Gelée de Marasquin.
Gènoise.
Pets de Nones.

Chicorée à la crême.
Cardons à l'espagnole.
Choux-fleurs sauce brune.
Oignons glacés.

Vingt-quatre assiettes de Dessert.

Menu de quarante Couverts, un dormant.

Quatre Potages.

Au vermicelle à la purée de racines.
A la Kusel.
Aux marrons.
Croûtes au pot gratinées.

Quatre Relevés.

Pièces de Bœuf en surprise.
Saumon à la gênoise.
Jambon à la broche.
Dinde aux truffes.

Vingt-quatre Entrées.

Poularde en petit deuil.
Sauté de filets de perdreaux fumés.
Quenelle de volaille en consommé.
Aspic de poisson.
Petits Pâtés au Salpicon.
Mauviettes en croustades.
Atelets de Palais de Bœuf.
Sauté de filets de Brochets.
Pieds d'Agneau à la poulette.
Pigeons à la Gautier, sauce hollandaise.
Blanquette aux truffes.
Pâté chaud à la Financière.
Cailles au gratin.
Ris de Veau piqués glacés, sauce à glace.
Filets de Lapereaux en gibelotte.
Filet de Soles à la mayonnaise.
Vol-au-vent de Turbot à la crême.
Perdreaux à la Périgueux.
Filets de Perdreaux rouges à l'écarlate, à la gelée.
Croquettes.
Filets d'Agneau piqués glacés sauce espagnole.
Ailerons de Dindon au soleil.
Chartreuse de tendons de Veau.
Petites bouches.

Quatre grosses Pièces d'Entremets.

Gâteau monté.
Carpe au bleu.
Un rocher
Un buisson d'Ecrevisses.

Huit Plats de Rôti.

Deux poulets de Caux.
Longe de Veau de Pontoise.
Levraut.
Trois Bécasses.
Six Pigeons.
Quartier de Pré-salé.
Deux Lapereaux.
Un Faisan.

Seize Entremets.

Crême à la vanille renversée.
Gelée de marasquiu.
Petits pains à la Duchesse.
Marrons aux pistaches.
Epinards à l'anglaise.
Asperges sauce à la portugaise.
Petites Fèves liées.
Haricots verts aux fines herbes.
Petits Pots au café vierge.
Gelée de citron renversée.
Croque-en-bouche.
Petite pâtisserie blanche.
Petits pois au petit beurre
Choux-fleurs sauce brune.
Concombres à la crême.
Œufs pochés aux truffes à l'aspic.

Menu de soixante Couverts.

Huit Potages.

A la Reine.
Au Hameau.
Aux petites Racines.
Au lait lié.
Bisque.
Nouilles.
Vermicelle à la purée de navets.
Aux Laitues.

Huit Relevés.

Longe de Veau de Pontoise.
Carpe à la Chambord.
Oie aux racines.
Brochet à l'indienne.
Quartier de Cochon au four.
Turbot sauce à la portugaise.
Pièce d'aloyau.
Truite à la gênoise.

Quarante-huit Entrées.

Dalle de Saumon à la gênoise.
Poularde à la Saint-Garat.
Filets de Lapereau en cartouches.
Petites noix de Veau glacées.
Côtelettes de Cailles.
Croquettes de palais de Bœuf.
Tendons d'Agneau au soleil.
Ris de Veau à la pointe d'asperges.
Sauté de filets de Carpe aux champignons
Esturgeon sauce au vin de Madère.
Petit Vol-au-vent garni.
Aspic d'Amourette.
Horly de Poulet sauce aspic.
Langues d'Agneau en papillottes.
Pain de volaille garni.
Sauté de filets de Poularde au suprême.
Noix de Veau aux concombres
Petits pâtés de rognons de volaille à la béchamelle.
Fricassée de poulet froide à la gelée.
Pâté chaud de garnitures.
Pigeons Gautier au soleil.
Anguille à la broche.
Purée à la turque.
Filets de Sarcelle sautés.
Filets de Brochet aux tomates.
Poulet à l'aspic chaud.
Perdreaux rouges à la Mauglas.
Cervelles d'Agneaux au vin de Champagne.
Côtelette de Mauviettes.
Boudin de Faisan au fumé de gibier.
Ailerons de Dindon en haricot vierge.
Quenelle de gibier au fumé réduit.
Croquettes de Morue fraiche.
Filets de Merlans frits sauce italienne.
Croûtons à la purée de gibier.
Pâté chaud de Lapereau aux champignons.
Bigarrure sauce à glace.
Boudin de poularde pané grillé.
Foies gras aux truffes.
Côtelettes de veau à la Drue.
Sauté de filets de Perdreau rouges.
Salmis de Bécassines.
Rouge-Gorges en croustades.
Vol-au-vent de Macédoine.
Casserolée au riz de cuisses de Lapereau.
Cabillaud à la crême.
Aiguillettes de canards à la bigarade.
Grives en caisses.

Huit grosses Pièces de relevés.

Dinde aux truffes.
Galantine décorée.
Timbale de macaroni.
aba.
Jambon.
Rôt de bif d'Agneau.
Flan au chocola.
Pouplin.

Seize Plats de Rôti.

Poularde du Mans.
Ortolans.
Canard de Rouen.
Eperlans.
Bécassines.
Mauviettes.
Faisans piqués.
Cailles.
Deux poulets piqués.
Deux Rouges-Gorges.
Trois Sarcelles.
Soles.
Grives.
Trois Pigeons.
Trois Perdreaux rougee piqués.
Merlans.

Trente-deux d'Entremets.

Gelée d'orange renversée.
Gelée de marasquin renversée.
Crême aux pistaches renversée.
Crême au café vierge renversée.
Croque-en-bouche au café.
Petites pâtisseries blanches montées.
Pucelages garnis.
Cartouches à la frangipane.
Chartreuse de fruits.
Miroton de poires.
Cardons au velouté.
Choux-fleurs sauce au beurre.
Petits pois au petit beurre.
Epinards au consommé.
Concombres en quartier.
Croûtes aux champignons.
Gelée au vin muscat renversée.
Gelée de citron renversée.
Crême aux avelines renversée.
Crême grillée renversée.
Nougat.
Petits choux grillés.
Nœuds d'amour blancs.
Petits gâteaux turcs.
Pommes au riz décorées.
Charlotte.
Truffes au vin de Champagne.
Céleri à l'espagnole.
Haricots verts liés.
Chicorée à la crême.
Artichauts à la barigoule.
Ecrevisses à la crême.

FIN.

SUPPLÉMENT.

GRANDES SAUCES. *Poële.*

Vous prenez du veau et du lard que vous coupez en gros dés; vous y ajoutez quelques oignons, du laurier, du basilic, du thim, une gousse d'ail et tous les aromates qui peuvent donner du goût; vous mettez un morceau de beurre, et passez le tout ensemble doucement. Vous le mouillez ensuite avec le dernière de la marmite; vous le laissez cuire, et y ajoutez, lorsqu'il est cuit, un peu de citron au moment de le passer : vous vous en servez pour mettre sous toutes les entrées blanches.

POISSON. *Carpe farcie.*

Vous prenez une carpe laitée, que vous écaillez et videz pour en retirer la laitance, que vous mettez dans de l'eau pour dégorger, vous coupez la tête et la queue que vous conservez; vous ôtez la peau du reste et levez toute la chair que vous pilez et passez au tamis à quenelle. Vous faites une panade, avec de la mie de pain tendre et du lait que vous desséchez sur le feu en la remuant avec la cuillère; en la retirant du feu vous y mettez deux jaunes d'œufs que vous mêlez bien : quand elle est froide vous la pilez et la passee au tamis comme la chair. Cela fait vous mettez aussi gros de panade que de chair, et aussi gros de beurre frais que de panade; ces trois portions faites, vous pilez votre chair avec la panade : quand cela est bien mêlé, vous y ajoutez le beurre que vous pilez bien aussi, puis vous y mettez deux œufs entiers et deux jaunes, du sel, du poivre un peu d'épices fines ou muscades rapées, mêlez bien le tout ensemble. On peut, si l'on veut, y mettre des fines herbes hachées et passées au beurre (persil, échalottes et champignons) la farce faite, vous la retirez du mortier. Vous avez une abaise de pâte brisée ou une tranche de mie de pain bien

mince et beurrée de la forme de votre carpe, que vous mettez sur une terrine, vous y étendez à peu près le tour de la farce ; vous mettez dessus la laitance, et quelques champignons tournés et passés au beurre, vous ajoutez aux deux extrémités la tête et la queue que vous avez conservées, puis vous mettez le reste de la farce par dessus la laitance, de manière que la tête et la queue tiennent après et ne soient pas couvertes ; vous l'unissez bien avec la lame du couteau trempée dans du blanc d'œuf, de manière que le pain soit tout caché, et votre carpe bien formée, vous pouvez avec une petite cuillère à café former les écailles en comprimant légèrement le bout de la cuillère dans la farce, en commençant par la queue jusqu'à la tête ; on peut la laisser toute unie, on peut aussi la saupoudrer de mie de pain bien fine. Pour la faire cuire, on la met au four doux ou sous le four de campagne, du feu dessus et dessous. Il ne faut pas trop presser la cuisson ni la couleur. Il faut une heure pour la cuire : vous la servez avec une bonne sauce demi-liée, espagnole ou italienne.

ENTREMETS. *Macaroni*,

Prenez une demi-livre de macaroni, mettez-le cuire dans l'eau bouillante, avec gros comme le pouce de beurre et une pincée de sel. Laissez-le bouillir pendant trente à quarante minutes, s'il est de Paris ; pendant une heure, s'il est d'Italie. Vous rapez un quarteron de fromage de Gruyère, pareille quantité de Parmesan. Lorsque le macaroni est cuit, vous l'égouttez dans une passoire ; vous mettez ensuite dans une casserole avec le fromage un quarteron de beurre frais et une pincée de gros poivre. Vous sautez le tout vivement ensemble, jusqu'à ce qu'il soit bien lié et qu'il file, et le servez le plus chaud possible. Si vous voulez le glacer, vous conservez une poignée de fromage rapé ; vous mettez le macaroni sur un plat ou une casserole d'argent, saupoudrez la poignée de fromage, et faites prendre couleur au four de campagne.

FIN DU SUPPLÉMENT.

NOTICE

SUR LES VINS.

Notre intention n'est point de donner, dans un ouvrage déjà assez volumineux et rempli par son objet spécial, l'historique des Vins : nous avons pris, dans sa préface, l'engagement de publier sous très-peu de tems, sur cet imtant sujet, vierge encore malgré les traités plus chimiques que pratiques de quelques savans, un travail complet, et nous y mettrons la dernière main, aidés par de profonds dégustateurs, d'habiles médecins et de zélés correspondans. En attendant, et pour donner au CUISINIER IMPÉRIAL tout le degré d'intérêt qu'il peut obtenir, nous nous faisons un devoir agréable de jeter ici quelques notes sur l'emploi des différens Vins dans un repas, autant sous le rapport de la santé que sous celui du goût. Nous réclamons l'indulgence pour une esquisse aussi incomplète; mais notre intention a seulement été de mettre le commun des Amphytrions au courant de l'art de servir les Vins à propos, et les convives à portée de les reconnaître; condition dont la réciprocité fait le charme et de celui qui offre le vin et de ceux qui le reçoivent.

Pour faciliter encore davantage l'étude de ce petit Vocabulaire Bachique, nous commencerons par donner la liste alphabétique de la plupart des Vins français et étrangers les plus estimés. Nous indiquerons sommairement ensuite l'ordre hiérarchique dans lequel ils doivent être servis à

table ; et nous aurons, en adoptant la forme de l'alphabet, concilié toutes les opinions sur la préséance du pas entre les dons divers du Diêu des Vendanges. Les uns tiennent pour le Bourgogne, d'autres pour le Bordeaux. Tel gourmet assure que le Champagne de première qualité et non mousseux, réunit au bouquet bourguignon la chaleur bordelaise, tandis que l'habitant des rives du Rhône soutient que le premier des vins est celui de l'Hermitage : ils ont tous raison, et le meilleur des vins est tour-à-tour chacun de ceux que nous venons de nommer, selon qu'il a obtenu, par une chaleur appropriée au climat qui le produit, une perfection de maturité si rare qu'il y a une plus grande différence entre le vin du même clos de telle année et celui de telle autre, qu'entre le vin de tel cru renommé et celui de tel autre inconnu. Ainsi, selon qu'on aura bu du Sillery, de la Romanée, du Côte-Rôtie, du Médoc, du Beaugency même, de telle ou telle année mémorable, on aura eu raison de se passionner pour tel ou tel territoire, mais en ayant le bon esprit de ne pas tellement garder un goût exclusif qu'on ne puisse également faire fête aux autres. J'estime Corneille, j'aime Voltaire, j'adore Racine ; mais je lis encore avec plaisir Parni, Boufflers et Bertin ; et le comique sublime de Molière ne m'a point dégoûté des jolies pièces de Picard.

Revenons à notre liste alphabétique, mais sûrement incomplète, des vins qu'un galant homme peut, sans prétention à l'érudition gastronomique, faire servir sur sa table.

Aï, Champagne.
Alicante, Espagne.
Ampoule.
Anduze, Lauguedoc.
Anjou.
Arbois, Franche-Comté.
Auvernat, Orléanais.
Auxerre.
Avallon, Bougogne.
Avenai ; Champagne.
Bâle (Sainte-) côte de Reims.
Barcelone, Espagne.
Barsac, Bordeaux.
Baugency, Orléanais
Beaune, Bourgogne.
Benicarlos, Espagne.
Blois.
Bouzy, Champagne.
Cahors, Bordeaux.
Calabre, Italie.
Canaries (de), Afrique.
Cap de Bonne-Espérance (du)
Carbonieux, Bordeaux.
Châblis, Champagne.

Chambertin, Bourgogne.
Chassagne, Bourgogne.
Château-Margaux, Bordeaux.
Chigny, côte de Reims.
Chio, Grèce.
Chypre, Grèce.
Ciotat, Provence.
Condrieux, côte du Rhône.
Côte-Rôtie, Dauphiné.
Coulange, Auxerre.
Cumières, Champagne.

Epernay, Champagne.
Epineuil, Champagne.

Falerne, Italie.
Florence, Italie.
Frontignan, Languedoc.

Grave, Bordeaux.
Grenache, Roussillon.

Hautbrion, Bordeaux.
Hautvilliers, Champagne.
Hermitage (l'), Dauphiné.

Irancy, Bourgogne.

Joigny, Auxerre.
Juranson, Béarn.

Lachaînette, Auxerre.
Lacryma-Christi, Italie.
Lafite, Bordeaux.
Langon, Bordeaux.
Lunel, Languedoc.

Machabeo, Roussillon.
Mâcon, Bourgogne.
Madère, Afrique.
Malaga; Espagne.
Malatessa, Italie.
Malvoisie, Rousillon.
Mareuil, Champagne.
Médoc, Bordeaux.
Mercurey. Bourgogne.
Migraine, Auxerre.
Montefiascone, Italie.
Montepulciano, Italie.
Montmélian, Savoie.
Montrachet, Bourgogne.
Moselle, Allemagne.
Mulseaux, Bourgogne.

Naples, Italie.
Nuitz, Bourgogne.

Orviette, Italie.

Pacaret, Espagne.
Pape (du), Avignon.
Perpignan, Roussillon.
Pierry, Champagne.
Pamard, Bourgogne.
Porto, Portugal.
Pouilly, Bourgogne.

Rancio, Espagne.
Rhin (du), Allemagne.
Richebourg, Bourgogne.
Rilly, Champagne.
Rivesalte (de), Roussillon.
Romanée (de la), Bourgogne.
Rota, Espagne.

Samos, Grèce.
Sauterne, Bordeaux.
Saint-Emilion, Bordeaux.
Saint-Estèphe, Bordeaux.
Saint-Georges, Bourgogne.
Saint-Julien, Bordeaux.
Saint-Thierry, côte de Reims.
Schiras, Perse.
Stancho, Grèce.
Syllery, côte de Reims.
Syracuse, Italie.

Tavel, Languedoc.
Ténériffe, Afrique.
Thorins (des), Bourgogne.
Tine, Grèce.
Tinto, ou Alicante, Espagne.
Tockai, Hongrie.
Tonnerre, Champagne.
Tormilla, Espagne.
Toulon, Provence.

Vermanton, Bourgogne.
Verzenay, côte de Reims.
Verzy, côte de Reims.
Vezelay, Nivernais.
Villers-Alleran, Champagne.
Vincelotte, Auxerre.
Volney, Bourgogne.
Vosne, Bourgogne.
Voujot (Clos-), Bourgogne.

Xères, Espagne.

Une discussion digne de la plus haute attention, mais que nous ne pouvons qu'effleurer ici, est la question de savoir à quels vins on doit donner la préférence, soit pour le goût, soit pour l'influence sur la santé. Ce dernier article est plus facile à déterminer que l'autre, parce qu'on ne peut asseoir des règles positives pour le goût, dont les sensations sont toujours relatives aux individus : ainsi, tel gourmet préfère la saveur âpre et mordante de l'autère Bordeaux; tel autre, l'arome délicat et parfumé du Champagne; celui-ci le bouquet généreux du Bourgogne; celui-là l'ardeur spiritueuse des vins de Languedoc, mais sans qu'on s'en rende compte à soi-même. Ces goûts sont plus fondés qu'on ne pense sur des raisons de santé, et la nature, bonne mère, nous indique en nous les inspirant, le moyen le plus propre à conserver par eux notre santé. Ainsi, le sanguin sent le besoin d'un vin léger, humectant, tel que le Champagne ou le vin du Rhin; le flegmatique, celui d'un vin spiritueux, ardent, qui s'empare du flegme dont il surabonde : tels sont les vins du Languedoc et du Dauphiné. Le mélancolique veut un vin doux qui le restaure promptement, et répande dans son système nerveux une douce hilarité; et c'est pour lui que furent destinés les vins que produisent l'Italie, l'Espagne, le Roussillon et la Bourgogne; enfin, il faut au bilieux, ordinairement doué d'un grand appétit et absorbé par la contention d'un travail habituel, un vin généreux, mais dont l'esprit soit enchaîné par une abondante partie extractive, un vin austère, agissant à la fois comme astringent sur la fibre, et comme dissolvant sur la bile : or, telle est la propriété du Bordeaux. Par je ne sais quelle injustice malheureusement accréditée en une prévention difficile à déraciner, on accuse les vins de ce terroir d'être froids; c'est la calomnie la plus étrange à la fois et la moins méritée. Toutes choses égales d'ailleurs, et abstraction faite de la convenance respective des vins aux divers tempéramens et aux goûts, le Bordeaux seul a le privilège exclusif d'être d'une facile digestion et de laisser la tête calme, quoique bu à haute dose, et

d'être transportable aux plus grandes distances, au lieu que le Bourgogne, qui n'émigre que difficilement, exalte facilement la tète et provoque à la galanterie; de même que le Champagne, qu'on ne peut transporter, agite les nerfs, et donne de l'esprit.... à ceux qui en ont. En un mot, le Bourgogne est aphrodisiaque; le Champagne, capiteux; le Roussillon, restaurant; le Bordeaux, stomachique.

Je n'ai point compris nominativement, dans cette division, les vins de Languedoc, de l'Orléanais, ni même les vins du Rhône, parce qu'ils rentrent dans la division générale que nous venons d'indiquer sommairement, et que nous exposerons, avec l'étendue qu'elle mérite, dans l'ouvrage que nous terminons. Reste maintenant à fixer l'ordre dans lequel les vins doivent être servis, et c'est l'objet précis de cette instruction rapide et plutôt vinographique que physiologique. L'usage et la mode, ces deux tyrans du monde, ont plus présidé à cet orde de service qu'un calcul fondé sur les convenances du goût et de la santé. Cependant il est, en général, convenu que le vin rouge précède toujours l'arrivée du vin blanc, à moins que le repas ne soit lui-même précédé d'huîtres dont il est d'usage de saluer le passage par de triples bordées de Chablis, ou si l'on veut y mettre plus de solennité, par des libations de Pouilli ou de Montrachet, ou mieux encore de Sauterne, de Langon ou de l'Hermitage blanc. Sans ce motif, le vin rouge a seul les honneurs du début du festin. Depuis quelque tems cependant, l'usage a prévalu de faire précéder ou suivre immédiatement la soupe d'un verre de Madère sec, ou même de teinture d'absynthe : on peut quelquefois souscrire à cet usage, mais sans tirer à conséquence pour sa naturalisation. Le vin le mieux indiqué pour le premier service est, sans contredit, le vin de Bourgogne des crus les moins distingués, et que, pour cette raison, on a désignés sous le nom de *Basse-Bourgogne*. Tels sont ceux d'Avallon, Coulange, Tonnerre, Vermanton, Irancy, Chassagne et Mercurey, et en général les vins connus sous le nom de Mâcon et d'Auxerre. On peut les remplacer à quelques

égards par les vins de choix de l'Orléanais, tels que Saint-Denis, Saint-Y, ou Beaugency. La gradation peut conduire ensuite aux vins de Beaune et Pomard; et si l'on veut borner ses courses à la topographie bourguignone, on choisit entre le Richebourg généreux, le Saint-Georges odorant, le léger Volney, le Chambertin pourpré et le délicieux la Romanée. Si l'on préfère rompre cette monotone hiérarchie et ranimer son goût en changeant de saveur et de terroir, la Champagne vous offre son Aï pétillant, son Cumières parfumé et son limpide Sillery. C'est après ces vins qu'on peut encore déguster à propos ceux d'un haut goût, et que produit le Dauphiné. Ces vins raniment l'appétit blasé, et relèvent la saveur un peu fade des viandes rôties. Parmi eux se recommandent Château-Grillé, Côte-Rôtie et l'Hermitage. C'est maintenant, c'est lorsque la joie épanouit toutes les figures et fait circuler le rire bruyant parmi les convives, qu'un seul vin a le droit encore de se montrer et va produire sur le liquide déjà sablé et qui commence à s'exhaler en propos hasardés, l'effet que produit la goutte d'eau sur le lait bouillonnant. C'est le Bordeaux. Voyez la coupe de la sagesse appaiser graduellement ces vociférations. C'est l'effet du Médoc qu'une main discrète versa dans ces brillans cristaux qui reflètent l'éclat de cent bougies. Un utile armistice a suspendu l'ardeur des combattans. Les serviteurs empressés desservent, et les pâtisseries sucrées, les crèmes aromatisées succèdent aux légumes. Languedoc, voilà ton triomphe, que tu partages avec le Roussillon, la Provence et l'Espagne! Quel est ce vin qui coule en rubis dans ce cristal étincelant? Quelle est cette topaze liquide qui invite l'œil à l'admirer, la bouche à la savourer? Rivesalte, Grenache, Lunel, Malvoisie, Frontignan, Malaga, Xérès, vos noms unis par la gloire comme par le plaisir, se disputent la préséance, et vos goûts se confondent dans les palais que vous embaumez. Une vapeur bachique s'élève de vos flacons couverts d'une mousse honorable, et vos bouchons vermoulus attestent votre antique origine. Votre alkool dulcifié corrige les dangers des glaces qu'on s'obstine à servir à la fin des repas, tandis que

le goût et la santé s'accordent à n'en indiquer l'usage que quelques heures après. Mais déjà mon odorat est frappé de l'odeur balsamique de la sève de Moka.... Arrêtez, c'est maintenant qu'il est permis de vider ce flacon qu'agite la folie, et dont la brillante écume se fait jour à travers le pouce impoli qui essaie vainement à la retenir captive. Le bouchon a frappé le plafond; une mousse argentée coule sur les jolis doigts des Bacchantes empressées... Buveurs, reconnaissez non ce Champagne trop vanté que l'art corrompt pour satisfaire une mode perfide, sacrifiant ainsi un vin excellent au travers d'en faire un mauvais, mais le délicieux Arbois, qui joint la douceur du Condrieux au pétillement de l'impétueux Aï.

C'est en ce moment seulement que les gourmets dignes de ce nom, peuvent savourer, à très-petits verres, le Tockai, s'il leur fut accordé d'en boire de véritable.

« Sunt pauci quos æquus
» Jupiter amavit. »

Tel est en raccourci l'ordre didactique dans lequel les tributs de Bacchus doivent être fêtés. Nous n'avons pu les énumérer tous, mais on peut juger par ceux que nous avons mentionnés honorablement, de la place que doivent tenir leurs analogues, et c'est cette justice exacte et distributive que nous nous chargeons de rendre impartialement dans l'ouvrage que nous annonçons, en invitant ceux qui croient pouvoir nous donner quelques renseignemens utiles pour eux ou pour nous, à les envoyer au plutôt au libraire éditeur du présent ouvrage.

Terminons par deux réflexions dont la méditation seule vaudrait peut-être un long traité sur les vins. La première, c'est que, malgré tout leur luxe et leurs profondes connaissances en agriculture et même en chimie, les anciens n'ont, à aucune époque, poussé l'art de la vinification aussi loin que nous. Aristote rapporte que les vins d'Arcadie se séchaient tellement dans les outres, qu'on les enlevait par morceaux qu'on délayait dans l'eau pour les boire; et,

